

PARADORES

2018 SUMMER VERANO NÚMERO 20

ORDESA *El valle de las cumbres*


THE VALLEY OF SUMMITS

SEU D'URGELL, PARAÍSO DEL AGUA | TEATRO: MÉRIDA Y ALMAGRO | ALMERÍA, HUERTA DE EUROPA

“ÚNICO, excelente,
deseado...”



el jamón “ADMIRACIÓN” es el exclusivo
CAPRICHIO GASTRONÓMICO SELECCIONADO para
satisfacer los paladares más exigentes.

Jamones
BLÁZQUEZ 

PARADORES

2018 VERANO SUMMER NÚMERO 20 SEGUNDA ÉPOCA

Revista Oficial de
Paradores de Turismo de España



Presidenta Consejera Delegada
Angeles Alarcó

Director General
Rafael Lemes

Director
Ramón Ongil

Consejo editorial
Juan Peiro
Conchi Antón
Gerard Olivares
Ana Martínez

Redacción
Editorial MIC

Diagramación y Diseño
Editorial MIC

Fotografía
Archivo Paradores | Archivo Editorial MIC
Stock.xchng | Fotolia.com

Traducción
AB Traduktalia

Publicidad
Editorial MIC
902 271 902
987 27 27 27

MADRID: Esther García
BARCELONA: Belén Matè · Àngel Ferrándiz
LEÓN: Esther García · Benita Espadas
VALLADOLID: Virginia de la Bastida

Producción editorial



Editorial MIC
Tel. 902 271 902 · Fax: 902 371 902
E-mail: mic@editorialmic.com
www.editorialmic.com

D. L.: LE-1041-2013

www.parador.es



43 INDEX



07

INDICE

CARTA DE LA PRESIDENTA Paradores y Tú	04	LETTER FROM THE PRESIDENT Paradores & You	04
PATRIMONIO NATURAL El valle de las cumbres Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala	07	NATURAL HERITAGE The valley of summits Ordesa-Viñamala biosphere reserve	07
PARAÍSO DEL AGUA El paraíso del agua	16	WATER PARADISE Water paradise	21
AGENDA Exposiciones, Conciertos, Danza y Teatro	25	CULTURAL CALENDAR Exhibitions, concerts, dance and theater	25
ESCENAS DE VERANO Almagro, teatro del mundo	32	SUMMER SCENES Almagro, theatre o the world	32
CARA A CARA Lo que se siente en el Teatro no te lo da una pantalla	38	FACE TO FACE The screen will not give you what you feel in the theatre	38
COCINA DE VERANO La huerta de Europa	43	SUMMER CUISINE Europe's Orchard	43
PATRIMONIO NACIONAL Carlos I. Memento Regis	60	NATIONAL HERITAGE Carlos I. Memento Regis	60
TURISMO RURAL Sumergidos entre paredes con historia	67	RURAL TOURISM interview: Francisco Rojo	67
ARTE Y NATURALEZA Las edades del hombre	74	ART AND NATURE Mons dei palentino	74
ESCAPADA Fusión de naturaleza y devoción	89	GETAWAY Fusion of nature and devotion	89
AÑO JUBILAR TERESIANO La mística castellana	85	SAINT THERESA JUBILEE Castilian mysticism	85
LECTURAS Recomendaciones de Paradores	90	BOOKS Paradores Recomendations	90
MEDIO AMBIENTE Por un mar sin plástico	97	ENVIRONMENT Biosphere reserves	97
REGÁLATE PARADORES www.parador.es	100	TREAT PARADORES www.parador.es	100
IN&OUT Atrévete y participa	102	IN&OUT Dare to participate!	102



Cada día, más cerca de ti

YA DISPONIBLE LA RESERVA DE MESA ON LINE
EN CUALQUIERA DE LOS RESTAURANTES DE LA RED
DE PARADORES. ¡TE ESPERAMOS!



En Paradores coincidimos con la máxima del filósofo estadounidense Ralph Emerson: "Nunca se ha logrado nada sin entusiasmo". Como ya saben, este año no solo cumplimos 90 años, si no que celebramos 90 años de entusiasmo. Los clientes que nos conocen bien pueden dar fe del entusiasmo que durante nueve décadas han demostrado los empleados de Paradores, buscando la excelencia en el servicio hacia sus clientes, nuestros clientes. Ese entusiasmo es el que ponemos ahora, después de una primavera especialmente lluviosa y con unas temperaturas no muy acordes a su tiempo, que nos presenta el verano mucho más atractivo.

Esta cadena hotelera es conocida internacionalmente por ser pionera en la gestión pública del patrimonio para uso turístico. Por eso tenemos unos edificios tan emblemáticos que nos dan un valor añadido que no tienen otras cadenas. Para conmemorar el 90 aniversario, y el suyo, hemos querido publicar un libro que ayude a divulgar el origen de esta empresa pública y la historia de nuestros edificios y su arquitectura. En estos 90 años, gracias a nuestros magníficos Paradores, se han conformado muchas rutas de interior, que aún hoy perduran. Les invitamos a que se atrevan a conocer toda España recorriéndolas.

Nos encanta escuchar a nuestros clientes cuando relatan la lista de todos los Paradores que conocen, como si hablaran de una colección. Por eso hoy en día los Paradores sigue siendo un destino en sí mismo. Y ustedes se enorgullecen de haber estado en muchos de ellos. Este verano, les animo a que añadan a su colección otros cuantos, a través de la gran variedad de ofertas de actividades, experiencias para todos los gustos y oportunidades. Si lo que buscan son ofertas culturales en nuestros entornos, no se olviden del teatro de Mérida o de Almagro, o visitar la exposición de las Edades del Hombre en Aguilar de Campoo.

Comer en Paradores es también dar un paseo por toda la gastronomía española. Les agradezco que se conviertan después en entusiastas embajadores de nuestras recetas y nuestra despensa o incluso de algo tan nuestro como las tapas, o entremeses de Paradores. Para que las conozcan bien, hemos publicado un nuevo libro con 97 recetas, una por cada Parador, recorriendo toda la geografía española. Este nuevo título, al igual que el anterior sobre recetas de platos, está dirigido y coordinado por Mario Sandoval, dos estrellas Michelin, con la participación de los chefs de paradores. Juntos han hecho un magnífico trabajo de investigación.

Nos encanta reivindicar la cultura de la tapa, otra de las señas de identidad de la Marca España, para la que llevamos tiempo solicitando su reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Así que este verano las ensaladas, el gazpacho, salmorejo y un largo etcétera en forma de tapas pasan a convertirse en los platos estrella. En Paradores contamos con nuestras propias huertas, buscando ofrecer al cliente los productos más frescos y de mayor calidad. Buena prueba de ellos son los huertos de Argómaniz en Vitoria, Carmona en Sevilla, Chinchón en Madrid o La Palma en Canarias. Este último, es el mayor de toda la Red y cuenta también con árboles frutales plátanos, mangos, peras o limones. Otros dos

In Paradores we agree with the maxim of Ralph Emerson, the American philosopher: "Nothing great was ever achieved without enthusiasm". As you know, this year we are not only celebrating our 90 years of existence, but celebrating 90 years of enthusiasm. Customers who know us well can attest to the enthusiasm that Paradores employees have shown for nine decades, seeking excellence in serving their customers, our customers. This enthusiasm is what we are now investing, after a particularly rainy spring and not very timely temperatures, which presents us with much more attractive summer.

This hotel chain is internationally known as a pioneer in the public management of the heritage for tourist use. That is why we have such emblematic buildings giving us added value that no other chain has. To commemorate the 90th anniversary, and theirs, we wanted to publish a book to popularise the origin of this public company and the history of our buildings and their architecture. During these 90 years, thanks to our magnificent Paradores, many still-existing routes to Spain's interior have been created. We invite you to dare to learn about the whole of Spain while walking these routes.

We love listening to our customers when they list the Paradores they are familiar with, as if they were talking about a collection. That is why the Paradores nowadays still constitute a destination in itself. And you take pride in having been to many of them. This summer, I encourage you to add a few more to your collection, through the wide variety of offers of activities, experiences for all tastes and opportunities. If you are looking for cultural offerings in our surroundings, do not forget the theatre in Mérida or Almagro, or visit the exhibition of the Ages of Man in Aguilar de Campoo.

Eating at Paradores also entails a stroll through Spanish cuisine. I thank you for becoming enthusiastic ambassadors of our recipes and our pantry or even of something as characteristically ours as tapas, or the hors d'oeuvres of Paradores. To help you know them well, we have published a new book with 97 recipes, one for each Parador, covering the entire Spanish geography. This new title, like the previous one about recipes of dishes, is directed and coordinated by Mario Sandoval, two Michelin stars, with the participation of the chefs of Paradores. Together they have done a wonderful research job.

We love to endorse the culture of the tapa, another of the hallmarks of the Marca España – Spain Brand -, for which we have long sought to be recognized as an Intangible Cultural Heritage of Humanity. So this summer the salads, the gazpacho, salmorejo and many others in the form of tapas will go on to become the star dishes. In Paradores we have our own vegetable gardens, seeking to offer the customer the freshest and highest quality products. Examples of these include



the orchards of Argómaniz in Vitoria, Carmona in Seville, Chinchón in Madrid and La Palma in the Canary Islands. The latter is the largest in the whole chain and also has fruit trees with bananas, mangoes, pears or lemons. Two other Paradores, Granada and Teruel, each have a peculiar orchard dedicated exclusively to herbs.

All these tapas recipes contribute to recovering the essence of the traditional cuisine of Paradores, taking advantage of the knowledge and experience of their cooks, who are intensely linked to their respective territories. Like the blue fish, with a great tradition behind it, the “espetos” (fish skewers) in Malaga, which can be savoured in the Nerja or the Málaga Golf Parador, or the “bonitadas” (tuna stews) of the Paradores of the Bay of Biscay.

Gastronomy continues to be one of the cornerstones of this chain. We always seek to innovate and offer the best qualities and raw materials, combined with the good work of the cooks. From now on, our meats will show the 100% Autochthonous Breed seal of each geographical area.

As Spain is a tourist sun-and-beach destination, Paradores has great locations, in magnificent places, along all the Spanish coasts. But for those who prefer indoor tourism, we offer you charming pools in palaces, monasteries or convents. This is the case of Trujillo or Zafra, Jarandilla, Oropesa or Chinchón. And for those who choose the green or cooler places, do not forget that we are also in the Pyrenees, near wonderful lakes, with exciting descents, rafting or quiet walks.

Fun, relaxation, nature, gastronomy ... All for the enjoyment of an unforgettable summer, a necessary time of relaxation to release the tensions accumulated after an intense year. So far, just a few sketches of the offer we have in Paradores for this summer. Our website can give you more clues. We are sure that you will find one that suits you. We encourage you to book online to get points on your “Amigos de Paradores” card. We are waiting for you and we invite you to visit the 90 years of the history of Paradores and Spain’s tourism and to continue collecting our emblematic hotels.

And of course, we wish you a happy summer with us! ☺



Angeles Alarcó Canosa

Presidenta-Consejera Delegada de Paradores

Paradores, Granada y Teruel, cuentan con un huerto peculiar dedicado en exclusiva a hierbas aromáticas.

Todas estas recetas de tapas contribuyen a recuperar la esencia de la cocina tradicional de Paradores aprovechando el conocimiento y experiencia de sus cocineros, intensamente vinculados a sus territorios respectivos. Como el pescado azul, de gran tradición los “espetos” en Málaga, que se puede saborear en el Parador de Nerja o en el de Málaga Golf, o las “bonitadas” de los paradores del Cantábrico.

La gastronomía sigue siendo una de las piedras angulares de esta casa. Siempre buscamos innovar y ofrecer las mejores calidades y materias primas, combinadas con el buen hacer de los cocineros. A partir de ahora nuestras carnes mostrarán el sello 100% Raza Autóctona de cada zona.

Como España es un destino turístico de sol y playa, Paradores dispone de estupendas ubicaciones, en magníficos parajes, a lo largo de todas las costas españolas. Pero para los que prefieran el turismo de interior, ponemos a su disposición piscinas con encanto en palacios, monasterios o conventos. Es el caso de Trujillo o Zafra, Jarandilla, Oropesa o Chinchón. Y para los que eligen el verde o lugares más frescos, no olviden que también estamos en el Pirineo, cerca de maravillosos lagos, con excitantes descensos, rafting o tranquilos paseos.

Diversión, descanso, naturaleza, gastronomía... Todo para disfrutar de un verano inolvidable, un relax necesario donde soltar las tensiones acumuladas después de un curso intenso. Hasta aquí, solo unas pinceladas de la oferta que tenemos en Paradores para este verano. Nuestra web le puede dar otras pistas. Estamos seguros de que encontrará una a su medida. Anímense a reservar on line para conseguir puntos en su tarjeta de “Amigos de Paradores”. Les esperamos e invitamos a recorrer los 90 años de la historia de Paradores y del turismo de España y a que sigan coleccionando nuestros hoteles emblemáticos.

Y cómo no, ¡les deseamos un feliz verano con nosotros! ☺



CÁDIZ
**Luz
de
Mar**

12 MESES PARA VIVIR
3.000 AÑOS DE HISTORIA

MÁS DE
140!
ACTIVIDADES

PATRIMONIO, CONCIERTOS, EXPOSICIONES,
CULTURA, CURSOS, TALLERES, CINE,
COMERCIO, DEPORTE, BAILE, LUDOTECA...

@ cadiz.es
@Cadiz_es
/aytodecadiz



Ayuntamiento de Cádiz





El valle de las cumbres

THE VALLEY OF SUMMITS

Texto/Written by: M^a José Prieto

HACE CIEN AÑOS EL VALLE DE ORDESA FUE DECLARADO PARQUE NACIONAL. UNA ALFOMBRA DE VERDES VALLES ABRE EL PASO HACIA LAS IMPONENTES CUMBRES. PENETRAMOS EN LOS DOMINIOS DEL GRAN FARAÓN DEL CIELO: EL QUEBRANTAHUESOS.

ONE HUNDRED YEARS AGO THE VALLEY ORDESA WAS DECLARED A NATIONAL PARK. A CARPET OF GREEN VALLEYS CLEARS THE WAY TO THE IMPOSING PEAKS. WE ENTER THE DOMAINS OF THE GREAT PHARAOH OF THE SKY: THE BEARDED VULTURE.

La vehemencia con que la naturaleza ha protegido el valle de Ordesa es, sin duda, el motivo por el que su virginidad permanece imperturbable. La defensa ha sido tenaz. Siglos de viento, frío y temperaturas implacables han perfilado unos peñascos que desgarran el cielo con sus cumbres dentelladas.

La antesala es sin embargo un vergel de verdes valles horadados por vivaces arroyuelos. Una alfombra de hierba fresca y flores silvestres abre la senda de este paraíso fortificado entre montañas. En 1918 el valle de Ordesa fue declarado Parque Nacional. Se cumplen cien años para este territorio impenetrable.

Desde que se arrancó a la naturaleza el dominio de la exclusividad, miles de montañeros, naturalistas, científicos y turistas recorren los parajes en busca de los tesoros reclusos. El Parque es magnífico en su extensión y feroz a la hora de defender sus posesiones.

Domina su orografía el macizo de Monte Perdido, con las cimas de las Tres Sorores, desde donde se vierten los valles de Ordesa, Pineta, Añisclo y Escuaín. El paisaje es formidable. Propio de una fábula del romanticismo. La extrema aridez de las cumbres ha resquebrajado la roca provocando que el agua se filtre por grietas que vomitan cristalinas cascadas. Los cañones de la roca caliza conforman unos barrancos donde la vista no se entorpece con ninguna presencia humana. Solo el agua, la hierba, las especies, el vértigo. Ordesa es un tesoro confinado en el tiempo.

“Desde que se arrancó a la naturaleza el dominio de la exclusividad, miles de montañeros, naturalistas, científicos y turistas recorren los parajes en busca de los tesoros reclusos”

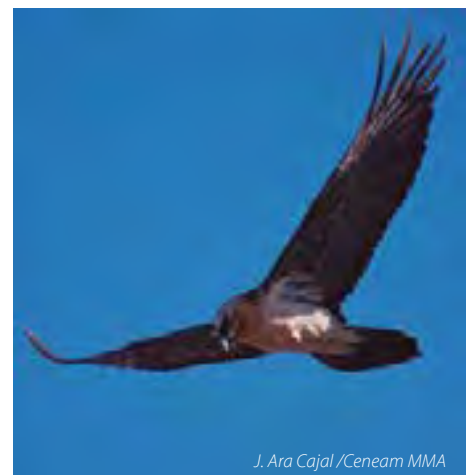


“Since the domain of exclusivity was wrested from nature, thousands of mountaineers, naturalists, scientists and tourists have travelled the countryside in search of hidden treasures”

E. Viñuales/Ceneam MMA

E. Viñuales/Ceneam MMA

The vehemence with which nature has protected the valley of Ordesa is undoubtedly the reason why its virginity remains unperturbed. The defence has been a tenacious one. Centuries of wind, cold and unrelenting temperatures have carved cliffs that tear the sky apart with their jagged peaks. The antechamber, however, is a patch of green valleys pierced by lively brooks. A carpet of fresh grass and wildflowers opens the path of this paradise, which is fortified between mountains. In 1918 the valley of Ordesa was declared a National Park. This impenetrable territory has turned a hundred years old. Since the domain of exclusivity was wrested from nature, thousands of mountaineers, naturalists, scientists and tourists have travelled the countryside in search of hidden treasures. The Park is magnificent in its extent and fierce in the defence of its possessions. Its orography is dominated by the Monte Perdido massif, with the Three Sorores summit, from where the valleys of Ordesa, Pineta, Añisclo and Escuaín are poured. The landscape is formidable, worthy of a romantic fable. The extreme aridity of the peaks has cracked the rock causing water to seep through cracks gushing with crystalline waterfalls. The canyons of the limestone rock make up a group of ravines where the view is not obstructed by any human presence. Only water, grass, species, vertigo. Ordesa is a treasure confined in time.



J. Ara Cajal /Ceneam MMA



E. Viñuales/Ceneam MMA



E. Viñuales/Ceneam MMA

PROFUNDA FRAGILIDAD

Cientos de caminos recorren las rutas señalizadas. Alrededor bulle una heterogénea fauna compuesta por pequeños mamíferos como las marmotas, fáciles de sorprender entre los arroyuelos, y animales de alto linaje como el bucardo, subespecie de cabra montés que ha encontrado en las umbrías rocas una guarida inexpugnable. En las frías aguas de los ríos de montaña habitan las truchas o el endémico tritón de los Pirineos.

Excepcional es sin duda el gran faraón del Parque: el quebrantahuesos, amenazada rapaz osteófaga que infunde pavor solo con nombrarla, pero que esconde bajo su aspecto demoniaco una profunda fragilidad, a la par que una delicada forma de entender la vida salvaje en el término más despojado de su acepción. Su figura sobrevuela el horizonte ofreciendo una visión terrorífica. Resulta impactante cuando arroja los huesos desde el aire para que, una vez triturados, le sirvan de alimento.



“En las frías aguas de los ríos de montaña habitan las truchas o el endémico tritón de los Pirineos”

“The cold waters of the mountain rivers serve as the habitat for trout or the endemic triton of the Pyrenees”

DEEP FRAGILITY

Hundreds of paths cross the signposted routes. Around these, we can find a bustling, heterogeneous fauna composed of small mammals such as marmots, which are easy to find among the brooks, and animals of high lineage such as the *bucardo* (Pyrenean ibex), a subspecies of the mountain goat that has found an impregnable lair in the shady rocks. The cold waters of the mountain rivers serve as the habitat for trout or the endemic triton of the Pyrenees.

Exceptional is undoubtedly the right word for the great pharaoh of the Park: the bearded vulture, an endangered osteophagous bird of prey whose very name spells terror, but whose demonic appearance conceals a deep fragility, along with a delicate way of understanding wildlife in the most stripped-down sense of the word. Its figure flies over the horizon, offering a terrifying vision. It is impressive when it throws the bones from the air so that, once crushed, they can use them as food.

E. Viñuales/Ceneam MMA

ESCULTURAS ANGOSTAS

La obligación de amparar la integridad de la fauna y flora, en definitiva, el conjunto de ecosistemas de estas moles calcáreas, conllevó la ampliación del primigenio Parque Nacional hasta la extensión actual. Los abismos del Monte Perdido perturban solo con su nombre espectral. Son desiertos de altura donde la roca desnuda reina en toda su extensión. Tan solo la presencia de los restos glaciares previene sobre el tumultuoso pasado de estas esculturas angostas.

La preservación de estos parajes está regulada por el Diploma Europeo, la Reserva de la Biosfera, Zona de Especial Protección para las Aves y, por encima de cualquier otra, el título de Patrimonio de la Humanidad proclamado por la Unesco en 1997. Tal es su incalculable valor. 🌿

“Son desiertos de altura donde la roca desnuda reina en toda su extensión”



F. Carmena Flores/Fototeca CENEAM



F. Carmena Flores/Fototeca CENEAM

NARROW SCULPTURES

The obligation to protect the integrity of the fauna and flora, in short, the set of ecosystems of these calcareous masses, led to the extension of the original National Park to its present size. The abysses of Monte Perdido (*Lost Mountain*) create a sense of disturbance with its spectral name only. These are high-altitude deserts where the bare rock reigns all over its extension. Only the presence of the glacial remains gives an inkling of the tumultuous past of these narrow sculptures.

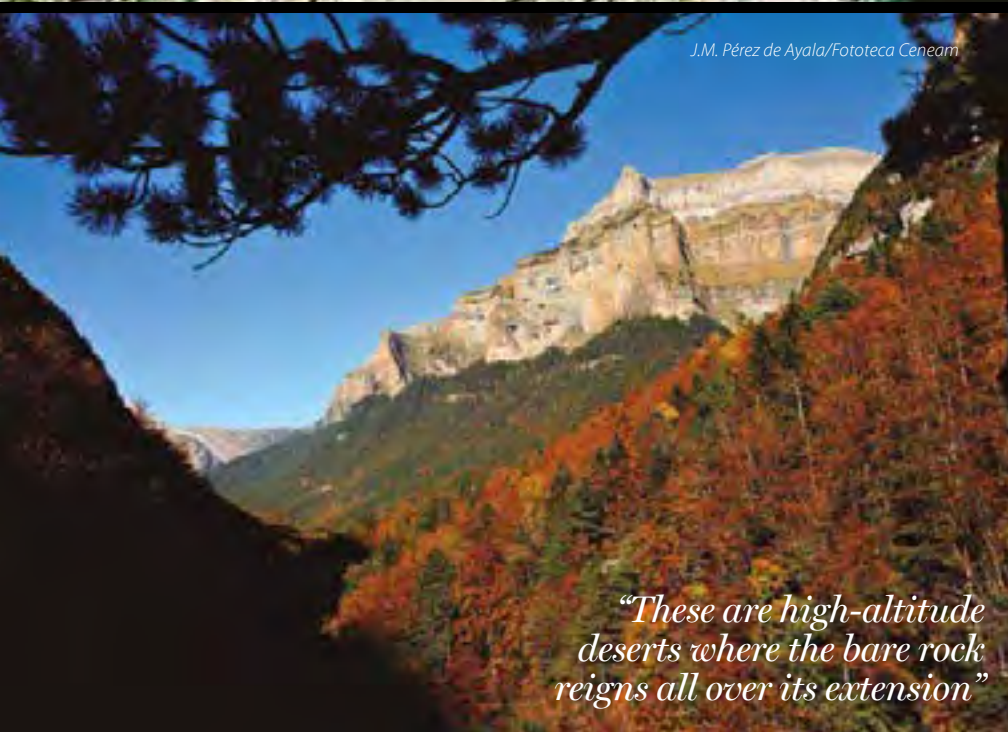
The preservation of these sites is regulated by the European Diploma, the Biosphere Reserve, the Special Protection Area for Birds and, above all others, the World Heritage title given by Unesco in 1997. Such is its incalculable value.

PARADOR DE BIELSA

Located in the heart of the Huesca Pyrenees, at the foot of Monte Perdido, the Parador de Bielsa resurfaces in the midst of a canvas of groves, mountain



E. Viñuelas/Ceneam MMA




J.M. Pérez de Ayala/Fototeca Ceneam

“These are high-altitude deserts where the bare rock reigns all over its extension”



E. Viñuelas/Ceneam MMA



“El Parador se erige como el enclave ideal para emprender excursiones de montaña y actividades al aire libre”

PARADOR DE BIELSA

Situado en el corazón del Pirineo oscense, al pie del Monte Perdido, el Parador de Bielsa resurge enmarcado por un lienzo de arboledas, lagos de montaña y praderas. El edificio mantiene un ambiente confortable en el que la madera es un elemento omnipresente. La sensación de tranquilidad, con vistas a la montaña y al río, se percibe en cualquier época del año. En verano, el paisaje está lleno de vida y esplendor. El parador se erige como el enclave ideal para emprender excursiones de montaña y actividades al aire libre.

Su restaurante Marmitia es un referente gastronómico en la zona por su cuidada carta y por la elaboración de platos típicos con productos de gran calidad, como el Ternasco de Aragón, el jamón D.O. de Teruel, el Tomate Rosa de Barbastro, o el Pan de horno de Labuerda.

Del exquisito trato de los productos de la zona, resultan sencillos pero sabrosos platos, como las migas aragonesas, la trucha del Cinca a lo fino, el ternasco asado, guisos de jabalí o las teresicas de Aragón. ✪



lakes and meadows. The building maintains a comfortable environment in which wood is an omnipresent element. The feeling of calm, with views of the mountain and the river, is noticeable at any time of the year. In summer, the landscape is full of life and splendour. The Parador stands as the ideal place for undertaking mountain excursions and outdoor activities.

Its *Marmitia* restaurant is a gastronomic benchmark in the area thanks to its careful menu and the preparation of typical dishes with high-quality products, such as the Ternasco de Aragón (Young Lamb), the Teruel D.O. ham, the *Tomate Rosa* (Pink Tomato) from Barbastro, or the bread baked in the traditional oven of Labuerda.

From the exquisite handling of the local products, simple but tasty dishes emerge, such as the *migas aragonesas* (Aragonese crumbs), the trout of the Cinca River, the *ternasco asado* (Roasted young lamb), wild boar stew or the *teresicas* of Aragón, a puff pastry dessert. ✪



TOLEDO

Patrimonio de los SENTIDOS



En Toledo este verano... / In Toledo this summer ...

- "Gastrópattos". Junio / June
- "Cenas a Ciegas" / "Blind-dinners".
Junio y Septiembre / June & September
- Espectáculo de luz y sonido:
"Luz Toledo" / "Light Toledo" - Sound & Light Show.
Septiembre / September
- "Noche del Patrimonio" / Night of Heritage.
Septiembre / September.
- Festival Internacional de Jazz
/ International Jazz Festival of Toledo. Septiembre / September
- "Semana Sefardi de Toledo"
/ Sephardic Week of Toledo. Septiembre / September
- Feria de Artesanía de Castilla-La Mancha / Handicraft
Exhibition of Castille-La Mancha. Octubre / October

www.turismo.toledo.es



AYUNTAMIENTO DE TOLEDO

25th
Centenario
Ciudades Patrimonio
de la Humanidad

U
Compromiso
y Calidad Turística



Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala

365 DÍAS PARA DISFRUTAR DEL CORAZÓN DEL PIRINEO

www.reservabiosferaordesavinamala.com

Al norte de la provincia de Huesca, en el límite con Francia, se encuentra la Reserva de la Biosfera Ordesa-Viñamala que, junto a Grazelema, es la primera reserva de la biosfera declarada en España y única en el Pirineo.

Se extiende por once municipios (Sallent de Gállego, Panticosa, Yésero, Hoz de Jaca, Biescas, Torla-Ordesa, Broto, Bielsa, Fanlo, Puértolas y Tella-Sin) y es una de las mejores representaciones de los ecosistemas de montaña del Pirineo, especialmente en su zona núcleo, el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido. Destacan los paisajes propios de alta montaña, con formaciones erosivas y glaciario; extensas formaciones vegetales de gran valor y una flora y fauna singulares, donde el quebrantahuesos, el sarrio, la perdiz nival, el edelweiss o el zapato de la reina ocupan un relevante lugar.

Pero no todo es naturaleza. En Ordesa-Viñamala encontramos atractivos para disfrutar todo el año: pistas de esquí alpino, en Formigal y Panticosa y esquí de fondo; balnearios y aguas termales; el patrimonio cultural vivo de los carnavales de Bielsa y de Torla-Ordesa; testimonios prehistóricos como los dólmenes de Santa Elena y Tella; una bella arquitectura tradicional de montaña; el singular Festival de Músicas del Mundo "Pirineos Sur"; pueblos abandonados, testigos del despoblamiento del medio rural; deportes de aventura; gastronomía y productos de la tierra de calidad diferenciada.

Un lugar único para disfrutar de un turismo de calidad y sostenible, para conocerlo solo o acompañado, en pareja, con amigos, en cualquier época del año, de día o de noche. Un territorio que no te lo podrás acabar. ✪



Ordesa-Viñamala Biosphere Reserve

365 DAYS TO ENJOY THE HEART OF THE PYRENEES

To the north of the province of Huesca, on the border with France, lies the Ordesa-Viñamala Biosphere Reserve, which, together with Grazalema, is the first biosphere reserve to be so declared in Spain and the only one in the Pyrenees.

It is spread over eleven municipalities (Sallent de Gállego, Panticosa, Yésero, Hoz de Jaca, Biescas, Torla-Ordesa, Broto, Bielsa, Fanlo, Puértolas and Tella-Sin) and is one of the best representations of the mountain ecosystems of the Pyrenees, especially in its core zone, the Ordesa y Monte Perdido National Park. Mention should be made of the characteristic landscapes of the high mountain, with erosive formations and glacial remains; extensive plant formations of great value and a unique flora and fauna, where the bearded vulture, the chamois, the snow partridge, the edelweiss or the showy lady's slipper orchid occupy a relevant place.

But not everything is nature. In Ordesa-Viñamala we find attractions to be enjoyed all year round: alpine ski slopes, in Formigal and Panticosa and cross-country skiing; spas and hot springs; the living cultural heritage of the carnivals in Bielsa and Torla-Ordesa; prehistoric testimonies such as the dolmens of Santa Elena and Tella; a beautiful traditional mountain architecture; the unique "Pirineos Sur" Festival of World Music; abandoned villages, bearing witness to the depopulation of the rural environment; adventure sports; gastronomy and products of the area with a differentiated quality.

A unique place for enjoying a quality sustainable tourism, for viewing on one's own or accompanied, with one's partner, with friends, at any time of the year, day or night. A territory that you will not be able to finish. 🌟



El paraíso del agua

EL AGUA ES MÁS QUE UN ELEMENTO CRUCIAL PARA LA VIDA. EN LAS MONTAÑAS PIRENAICAS, EN LOS BRAZOS QUE ACOGEN LA SEU D'URGUELL, LA CIUDAD MÁS IMPORTANTE DEL NORTE DE LÉRIDA, EL AGUA ES EL SÍMBOLO QUE LA NATURALEZA HA REGALADO EN SU PORTENTOSA MANIFESTACIÓN ARTÍSTICA. CIENTOS DE PEQUEÑOS ESTANQUES, ARROYOS, RÍOS BRAVOS, PEQUEÑOS SURCOS Y CHARCOS PLAGADOS DE VIDA, HAN CINCELADO EL PAISAJE CONVIRTIÉNDOLO EN UNA MAGNÍFICA OBRA DE ARTE.

Texto/Written by: M^a José Prieto

La posibilidad de contemplar imponentes montañas horadadas por lagos glaciares, y bordearlos, vivirlos con la intensidad que despiertan en los sentidos, es una experiencia reveladora. El agua es el hilo conductor de un paisaje fraguado a viento y nieve, donde las oportunidades para apreciar la belleza, escuchar la melodía de las aves o el chapoteo de las pequeñas especies anfibias, puede combinarse con actividades deportivas como las rutas de naturaleza, el turismo activo o la escalada.

La mejor época para escudriñar los detalles que el agua ha ido perfilando se disfruta con el buen tiempo, cuando los días de sol contrastan con la frondosidad del intenso verde y el azul profundo de las aguas tranquilas. La zona es ideal para disfrutar en familia, combinando las visitas a la naturaleza con el paseo por las intrincadas calles medievales que recorren la ciudad.

“La zona es ideal para disfrutar en familia, combinando las visitas a la naturaleza con el paseo por las calles medievales de La Seu”

W A T E R P A R A D I S E

WATER IS MORE THAN A CRUCIAL ELEMENT FOR LIFE. IN THE PYRENEAN MOUNTAINS, IN THE ARMS THAT HOST LA SEU D'URGELL, THE MOST IMPORTANT CITY IN THE NORTH OF LLEIDA, WATER IS THE SYMBOL THAT NATURE HAS GIVEN IN ITS MARVELLOUS ARTISTIC MANIFESTATION. HUNDREDS OF SMALL PONDS, STREAMS, WILD RIVERS, SMALL FURROWS AND LIVELY PUDDLES, HAVE CHISELLED THE LANDSCAPE TURNING IT INTO A MAGNIFICENT WORK OF ART.

The possibility of viewing imposing mountains pierced by glacial lakes, and skirting them, feeling them with the intensity they awaken in the senses, is a revealing experience. Water is the guiding thread of a landscape forged by wind and snow, where opportunities to appreciate beauty, listen to the melody of birds or the splash of small amphibian species, can be combined with sports activities such as nature routes, ac-

tive tourism or climbing. The best season for scrutinising the details that the water has carved is to be enjoyed during the times of good weather, when the sunny days contrast with the luxuriance of the intense green and the deep blue of the calm waters. This area is ideal for enjoying oneself with one's family, combining visits to nature with strolls through the intricate medieval streets that run through the city.

“This area is ideal for enjoying oneself with one's family, combining visits to nature with strolls through the intricate medieval streets that run through the city”

welcomia / Freepik



MODERNO Y ELEGANTE

El Parador de La Seu d'Urgell, ubicado al lado de la catedral románica, presenta una elegante fusión entre el pasado señorial y la imperiosa necesidad de la confortabilidad moderna. El claustro renacentista del Convento de los Dominicos es una prueba incontestable del abo­lengo del edificio, convirtiéndose en un espacio de sosiego perfectamente emulsionado con la moderna y elegante decoración del resto del edificio.

Alrededor de este bello claustro del siglo XVI se ha construido el edificio actual, rigurosamente acompasado con las necesidades del confort y relax más exclusivo. La luz natural y la abundante vegetación que se integra en las estancias, fomentan unas veladas únicas que pueden compaginarse con la acogedora piscina cubierta, la sauna y el solárium donde relajarse tras un intenso día.

PROFUSA ELABORACIÓN

El restaurante del parador llamado Alt Urgell es un espacio gastronómico flamante que fascina con su decoración minimalista. En las mesas podrás encontrar la mejor gastronomía de Lleida y una esmerada selección de platos de profusa elaboración y presentación.

Resulta muy interesante la Sala Serra del Cadi, un espacioso salón situado en la planta baja del edificio. Se trata de un lugar ideal para celebrar eventos familiares, reuniones empresa y convenciones, donde la profesionalidad está garantizada.



“El Parador presenta una elegante fusión entre el pasado señorial y la imperiosa necesidad de la confortabilidad moderna”



Photoangel / Freepik

COMENTARIO AL APOCALIPSIS

La Seu es una ciudad de raigambre histórica, la única en Cataluña que aún preserva su catedral románica con un hermoso claustro labrado en granito. Testigos de los tiempos antiguos son el Museo Diocesano, que alberga uno de los más bellos ejemplares del Beato del Comentario al Apocalipsis, la iglesia románica de Sant Miguel o el ayuntamiento. El casco antiguo es un hervidero de historia en vuelta entre calles porticadas y viejos caserones.

COMENTARIO AL APOCALIPSIS

La Seu es una ciudad de raigambre histórica, la única en Cataluña que aún preserva su catedral románica con un hermoso claustro labrado en granito. Testigos de los tiempos antiguos son el Museo Diocesano, que alberga uno de los más bellos ejemplares del Beato del Comentario al Apocalipsis, la iglesia románica de Sant Miguel o el ayuntamiento. El casco antiguo es un hervidero de historia en vuelta entre calles porticadas y viejos caserones.



PIRAGÜISMO

En La Seu d'Urgell se celebran en verano los Campeonatos de Piragüismo del Parc Olímpic del Segre, conocidos a nivel mundial. La zona es ideal también para practicar golf, recorrer circuitos BTT, practicar trekking y por supuesto el esquí en el pirineo leridano.

PIRAGÜISMO

En La Seu d'Urgell se celebran en verano los Campeonatos de Piragüismo del Parc Olímpic del Segre, conocidos a nivel mundial. La zona es ideal también para practicar golf, recorrer circuitos BTT, practicar trekking y por supuesto el esquí en el pirineo leridano.

“The Parador presents an elegant fusion between the manorial past and the imperious need for modern comfort”



MODERN AND ELEGANT

The Parador de La Seu d'Urgell, located next to the Romanesque cathedral, presents an elegant fusion between the manorial past and the imperious need for modern comfort. The Renaissance cloister of the Convent of the Dominicans serves as incontestable evidence of the building's ancestry, becoming a space of calm that emulsifies perfectly with the modern and elegant decoration of the rest of the building.

Around this beautiful 16th century cloister, the current building has been built, rigorously adjusted to the most exclusive needs of comfort and relaxation. The natural light and abundant vegetation integrated in the rooms are a stimulus for unique evenings that can be combined with the cosy indoor pool, sauna and solarium where you can relax after an intense day. ☀

PROFUSE ELABORATION

The Parador Restaurant, called Alt Urgell, is a brand-new gastronomic area that fascinates with its minimalist decoration. At its tables you can find the best gastronomy of Lleida and a careful selection of dishes of profuse preparation and presentation.

Of particular interest is the Serra del Cadi, a spacious room located on the ground floor of the building. It is an ideal place for celebrating family events, company meetings and conventions, where professionalism is guaranteed.





TOSSA DE MAR

CULTURA, NATURALEZA Y GASTRONOMÍA CON VISTAS AL MEDITERRÁNEO



Oficina Municipal del Turismo
 Av. del Pelegrí, 25 - Edifici La Nau - 17320 Tossa de Mar - Costa Brava - Girona - Spain
 Tel. +34 972 340 108 email: info@infotossa.com www.infotossa.com

Síguenos en:



Escápate(te/os) a La Palma!

www.visitlapalma.es

ALGUNOS DESTINOS ESTÁN TAN COMPLETOS QUE, VAYAS SOLO, EN PAREJA, EN FAMILIA O CON AMIGOS... NO PODRÁS EVITAR EXCLAMAR, TRAS VISITARLO, LO SIGUIENTE: "¡TIENES QUE IR!" Y LA PALMA ES UNO DE ELLOS .

J.Ponce de León



Van Marty

CON LOS AMIGOS

¿Sois un grupo de amigos que busca un destino donde poder hacer todo lo que os gusta: el buceo de Luis, el senderismo de Lola, el parapente de Lucas, la artesanía de Diana, la astronomía de Manuel, la playa de Sonia... y esos momentos-vino o momento-cena que tanto os gusta? Os espera La Palma para eso que llaman... "El Efecto La Palma"

SOLO

Viajar solo a La Palma también es una buena opción, por ser un destino seguro. Coge tu mochila, tu libro, tu cámara, tu Smartphone (Hashtag #LaPalma en tus publicaciones) y piérdete por los senderos de La Isla Bonita, por sus paisajes diversos o por sus playas y calas. También por sus sabores, por su patrimonio, por sus fiestas... Te espera la Palma para que, simplemente, pases unas grandes vacaciones contigo mismo.

CON LA FAMILIA

Lo mejor del mundo... la familia. Vivir una gran experiencia que sea inolvidable y de la que hablaréis toda la vida. Excursiones en barco, picnics al aire libre, museos, senderos, playas, piscinas naturales, almuerzos con agradables sobremesas, estrellas... son algunas de las sorpresas que os esperan en La Palma.

CON LA PAREJA

¿Habéis tenido un año con poco tiempo para vosotros y deseáis pasar unos días de tranquilidad, relajados... tú y tu chico (o tu chica)? ¿Soñáis con una íntima casita de turismo rural, con sabrosos desayunos un rico vino local al caer el sol? ¿Soñáis con reír mientras os dais un chapuzón en el mar o en una piscina natural excavada en roca volcánica? ¿Soñáis con recorrer senderos cogidos de la mano o hermosos fondos marinos? ¿Soñáis con encantadoras callecitas en pueblitos de ensueño? ¿Soñáis con tener las vacaciones más románticas de vuestra vida? Os esperan en La Palma.



Saúl Santos

EXPOSICIONES

PALENCIA

*Arte diocesano**Museo Diocesano de Palencia*

Desde su creación en 1973, el Museo Diocesano se ha convertido en una de las muestras más destacadas de la iconografía religiosa de la comunidad castellanoleonesa. Entre sus valiosos tesoros destacan las colecciones de cruces de bronce, algunas de ellas del siglo XII. ✪

Desde su creación en 1973, el Museo Diocesano se ha convertido en una de las muestras más destacadas de la iconografía religiosa de la comunidad castellanoleonesa. Entre sus valiosos tesoros destacan las colecciones de cruces de bronce, algunas de ellas del siglo XII. ✪



VALENCIA

*Concha Piquer: Homenaje a su ciudad natal**Casa-Museo de Concha Piquer*

La casa en la que Concha Piquer pasó su infancia ha abierto sus puertas de nuevo para el gran público. Un homenaje a la cantante valenciana formado por sus objetos personales: fotografías, documentos, vestidos, baúles e, incluso, una reproducción exacta de uno de sus camerinos son algunos de los principales atractivos de esta casa-museo. ✪

La casa en la que Concha Piquer pasó su infancia ha abierto sus puertas de nuevo para el gran público. Un homenaje a la cantante valenciana formado por sus objetos personales: fotografías, documentos, vestidos, baúles e, incluso, una reproducción exacta de uno de sus camerinos son algunos de los principales atractivos de esta casa-museo. ✪

TEATRO

CÁCERES

*El Cerco de Numancia**Ciudad Romana de Cáparra, 10 de agosto 2018*

Basada en la obra original de Miguel de Cervantes, *El Cerco de Numancia* traslada al escenario una de las derrotas más grandes de la historia. El director teatral Paco Carrillo le da una obra un carácter atemporal que invita a la reflexión sobre conceptos como patriotismo, sacrificio, poder y revolución. ✪

Basada en la obra original de Miguel de Cervantes, *El Cerco de Numancia* traslada al escenario una de las derrotas más grandes de la historia. El director teatral Paco Carrillo le da una obra un carácter atemporal que invita a la reflexión sobre conceptos como patriotismo, sacrificio, poder y revolución. ✪

Teatro Liceo, 7 de septiembre
SALAMANCA

La compañía Ananda Dansa convierte en movimiento el *Pinocho* de Carlo Collodi, explorando la compleja relación entre padres e hijos a través de la relación de Gepetto y el protagonista. Versión contemporánea de una de las obras más famosas de la literatura italiana, especialmente diseñada para un público familiar con el tono poético y divertido de los montajes anteriores de la compañía. ✪

La compañía Ananda Dansa convierte en movimiento el *Pinocho* de Carlo Collodi, explorando la compleja relación entre padres e hijos a través de la relación de Gepetto y el protagonista. Versión contemporánea de una de las obras más famosas de la literatura italiana, especialmente diseñada para un público familiar con el tono poético y divertido de los montajes anteriores de la compañía. ✪

10

EXPERIENCIAS

que sólo vivirás en

La Rioja

1 EL BARRIO CON MÁS BODEGAS CENTENARIAS DEL MUNDO

Está en Haro y es el barrio de la Estación. Nacido en la segunda mitad del siglo XIX, en plena revolución industrial, es hoy una **milla de oro del vino de Rioja**. Imprescindible para conocer la tradición vinícola de la región.

2 EL PUEBLO MÁS PEQUEÑO DEL MUNDO CON UN RESTAURANTE ESTRELLA MICHELÍN

Si los pequeños envases guardan las mejores esencias, **Daroqa de Rioja** (un pueblo de tan solo 24 habitantes) posee la mejor esencia de la gastronomía riojana.

Allí el restaurante "**Venta Mocalvillo**" elabora una cuidada cocina basada en los productos de la huerta y la sierra de La Rioja tratados con maestría por el cocinero **Ignacio Echapresto**.

La experiencia se completa con los vinos servidos por **Carlos Echapresto** (Premio Nacional de Gastronomía al mejor sommelier) que atiende una bodega de más de 1.300 referencias.

3 BARRANCO PERDIDO

En **Enciso**, en el sur riojano, lo que se impone es seguir el rastro de los **dinosaurios**, pero para experiencia singular, la de bañarse junto a ellos en la **única playa cretácica del mundo**. Es una de las diversiones del Barranco Perdido, un **parque de paleoaventura** dedicado al ocio y emplazado en un área que es **Reserva de la Biosfera**.

4 EL ÚNICO TEMPLO DEL MUNDO CON ANIMALES VIVOS

Santo Domingo de la Calzada es la última parada del **Camino de Santiago** en La Rioja. La Catedral acapara gran parte de la atención, primero por su valor artístico, pero, más curioso, porque en su interior hay un espacio donde hay un gallo y una gallina vivos. Todo porque, según la leyenda, un gallo cantó después de asado.

5 LA MAYOR COLECCIÓN DE SACACORCHOS DEL MUNDO

El **Museo Vivanco de la Cultura del Vino de Briones** acoge la mayor colección del mundo de este instrumento. Son casi **3.500 piezas** que muestran su evolución y diversidad.



6 LA CUNA DEL CASTELLANO

En el mismo centro de La Rioja y en un entorno de bosques y montañas, está **San Millán de la Cogolla**, el lugar donde nació el castellano. Lo forman dos monasterios, **Yuso y Suso**, **Patrimonio de la Humanidad y parte del Camino de la Lengua**. El primero, que acoge sus restos y una hospedería, es un majestuoso monasterio de líneas renacentistas. A un paseo de 15 minutos, el de Suso, más antiguo, el lugar exacto donde se hallaron las **Glosas Emilianenses**, el primer documento manuscrito en nuestro idioma.

7 EL EDIFICIO CON MÁS CIGÜEÑAS BLANCAS

En la plaza España, sobre unas escalinatas en forma de concha, se alza la **colegiata de San Miguel de Alfaro**, una obra maestra del barroco en ladrillo. Las más de cien parejas habituales de **Cigüela Blanca**, junto a su número de pollos, arrojan un cerro que se dispara, nada más y nada menos, a los quinientos ejemplares. El espectáculo que regalan es difícil de igualar.

8 UN YACIMIENTO ESPECTACULAR

En **Aguilar del Río Alhama** se esconde un tesoro espectacular: **Contrebia Leucade**, uno de los **yacimientos celtiberos** mejor conservados de la península.

9 DESTINO TURÍSTICO STARLIGHT

Posee el **mejor cielo para contemplar las estrellas** y un patrimonio vinculado con la astronomía desde el que la observación es tremendamente atractiva.

10 LOS SECRETOS DEL MONTE DEL JURÁSICO

La villa de **Ortigosa de Cameros** tiene un enclave espectacular que se observa desde el macizo del Enrinedo, un monte poblado de **enclinas formadas en el Jurásico**. En sus entrañas guarda un maravilloso espectáculo obra de la Naturaleza: una canchales que dejó de explotarse hace casi cincuenta años. En su interior, y gracias al efecto del agua, se ha formado un conjunto de columnas y estalactitas que hoy en día son unas cuevas de visita obligada.



La Rioja

CONCIERTOS

MÁLAGA

Malú

19 octubre 2018

19 octubre 2018



Con doce discos a la espalda, y tras haber participado como "coach" en el programa televisivo La Voz, Malú ha demostrado una y otra vez que es merecedora de su éxito. La cantante madrileña presenta ahora su último trabajo en el Oxígeno Tour, que la está llevando a los escenarios más destacados de nuestro país. ✪

Con doce discos a la espalda, y tras haber participado como "coach" en el programa televisivo La Voz, Malú ha demostrado una y otra vez que es merecedora de su éxito. La cantante madrileña presenta ahora su último trabajo en el Oxígeno Tour, que la está llevando a los escenarios más destacados de nuestro país. ✪

MUSICALES

MADRID

Billy Elliot



Tras de once años triunfando sobre los escenarios del West End, *Billy Elliot* se estrenó el pasado mes de octubre en el Teatro ALCALÁ de Madrid y ha conseguido conquistar los corazones de más de 250.000 espectadores. Con música de Elton John y coreografías diseñadas por Peter Darling, narra la conmovedora historia de un adolescente que rompe con las normas sociales de su conservadora comunidad para dedicarse en cuerpo y alma a su pasión por el ballet. ✪

Tras de once años triunfando sobre los escenarios del West End, *Billy Elliot* se estrenó el pasado mes de octubre en el Teatro ALCALÁ de Madrid y, ha conseguido conquistar los corazones de más de 250.000 espectadores. Con música de Elton John y coreografías diseñadas por Peter Darling, narra la conmovedora historia de un adolescente que rompe con las normas sociales de su conservadora. ✪

SANTIAGO DE COMPOSTELA

El Lago de los Cisnes

Auditorio ABANCA, 26 octubre 2018



EL Russian National Ballet está formado por dos de las escuelas de ballet más importantes de Rusia. La compañía ha dado al ballet clásico un nuevo impulso, incluyendo en su repertorio montajes tanto clásicos como modernos. Con música de Tchaikovsky y coreografía original de Marius Petipa, la compañía presenta *El Lago de los Cisnes*, relatando las desventuras de la reina Odette, convertida en cisne a través de un malvado hechizo. ✪

EL Russian National Ballet está formado por dos de las escuelas de ballet más importantes de Rusia. La compañía ha dado al ballet clásico un nuevo impulso, incluyendo en su repertorio montajes tanto clásicos como modernos. Con música de Tchaikovsky y coreografía original de Marius Petipa, la compañía presenta *El Lago de los Cisnes*, relatando las desventuras de la reina Odette, convertida en cisne a través de un malvado hechizo. ✪

West Side Story



West Side Story traslada la trágica historia de amor Romeo y Julieta de Shakespeare a la ciudad de Nueva York. Esta moderna adaptación trata temas tan actuales como el racismo, el odio y los prejuicios. En octubre, los americanos Jets y los Sharks puertorriqueños se enfrentarán por primera vez en España en la versión íntegra de este mítico musical. ✪

West Side Story traslada la trágica historia de amor Romeo y Julieta de Shakespeare a la ciudad de Nueva York. Esta moderna adaptación trata temas tan actuales como el racismo, el odio y los prejuicios. En octubre, los americanos Jets y los Sharks puertorriqueños se enfrentarán por primera vez en España en la versión íntegra de este mítico musical. ✪



bajo aragón
deja huella

*Felicidades al Parador de Alcañiz
por su 50 aniversario*

Aguaviva · ALCANIZ · Alcorisa · Belmonte de San José
Berge · Calanda · Cañada de Verich · Castelserás · Jaganta
La Cerollera · La Codoñera · Foz Calanda · La Ginebrosa · La
Mata de los Olmos · Las Parras de Castellote · Los Olmos
Mas de las Matas · Puigmoreno · Seno · Torrecilla de Alcañiz
Torrevelilla · Valdealgorfa · Valmuel



#VisitBajoAragon
www.visitbajoaragon.com

Viajeros on line!

Travelling on line!



Simple Habit

Simple Habit es la mejor aplicación de meditación para reducir el estrés, mejorar la concentración, dormir mejor, relajarse más rápido, calmar los nervios y respirar más fácilmente. Guiadas por los mejores profesores y expertos del mundo, explora más de 50 sesiones gratuitas y una biblioteca premium con más de 1000 meditaciones. 🌱

Simple Habit is the best meditation app to reduce stress, improve concentration and sleeping habits, help you relax and breathe more easily. Guided by the world's leading experts and teachers, you can explore over 50 free sessions and access a premium library with over a 1000 meditation sessions. 🌱



Forest

Forest proporciona una interesante solución para vencer la adicción al teléfono. Consiste en plantar una semilla, la cual crecerá gradualmente hasta convertirse en un árbol. Sin embargo, si no se puede resistir la tentación y se deja esta aplicación para revisar Facebook o jugar un juego, el árbol se marchita. Con este interesante mecanismo, la sensación de logro y responsabilidad aleja a los usuarios de su teléfono, ayudándoles a superar la adicción. 🌱

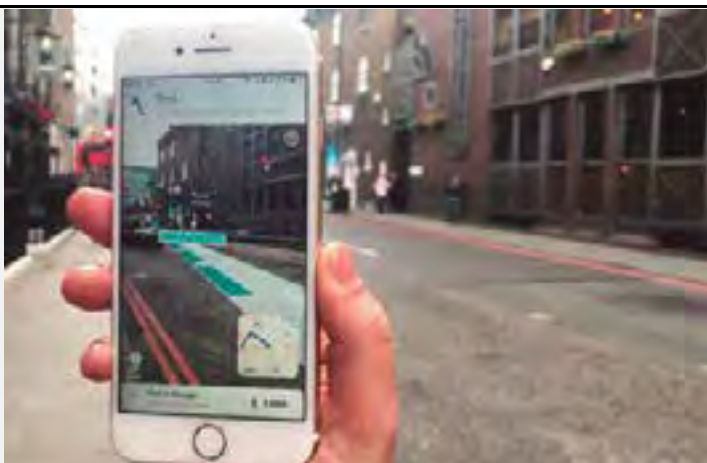
Forest provides an interesting solution to beat your phone addiction. You can plant a seed which will gradually grow into a tree. However, if you cannot resist the temptation and leave this app to check Facebook or play a game, your tree will wither away. With this interesting mechanism, the sense of achievement and responsibility will drive our users to stay away from their phone. 🌱



Local Bitcoins Pro

La aplicación local de comercio en línea PRO de Bitcoins permite al usuario comprar y vender bitcoins y otras monedas alternativas a través de su perfil de usuario de forma gratuita. Aprovechan la plataforma localbitcoins.com mejorada con un sistema de depósito en garantía y revisión integrada, así como mensajería. 🌱

Local Bitcoins PRO online trading app allows users to sell and buy bit coins and other alt coins through their user profile for free, by leveraging an enhanced localbitcoins.com platform with an escrow and review system built in as well as messaging! 🌱



ARCity

De la mano de Blippar, los expertos en realidad aumentada, llega esta interesante herramienta con la que navegar ciudades desconocidas. La aplicación te guía por el entorno urbano, indicando qué camino seguir, el nombre de las calles y lugares de interés, ofreciendo una capa adicional de información. 🌱

From experts in augmented reality, Blippar, comes this exciting tool to navigate new cities. The app guides you through the urban landscape indicating which route to take, streets and places of interest, offering an extra layer of information. 🌱

Almagro, teatro del mundo

ESCENAS DE ORIENTE A OCCIDENTE

Texto/Written by: Olaya Bodelón

SE LEVANTA EL TELÓN. SOBRE LA ESCENA, ALMAGRO, AÑO 1628. EN PLENO SIGLO DE ORO LEONARDO DE OVIEDO TRANSFORMA EL ANTIGUO MESÓN DEL TORO EN CORRAL DE COMEDIAS. CONSTRUYE UN TABLADO Y DOTA A ESTE ESPACIO DE ZAGUÁN, ALOJERÍA, PATIO, CAZUELA, TERTULIA Y GALERÍAS. ENTRE LAS CRUJÍAS RESTANTES UBICA AL PÚBLICO E IMITA EL SISTEMA COMPOSITIVO DE LA PLAZA MAYOR. SURGIÓ ASÍ EL CORRAL DE COMEDIAS DE ALMAGRO.

Cuatro siglos después, claustros y teatros de la "arcilla roja", como llamaban los árabes a Almagro, se transforman para convertirse en el gran teatro del mundo. Allí se representan con una puesta en escena contemporánea a los autores del Barroco, durante los 25 días que dura el Festival Internacional de Teatro Clásico. Un evento de carácter multicultural en el que se conjugan todos los géneros dramáticos: comedia, drama, auto sacramental, mística, picaresca o lírica. Y hasta Almagro llegan las propuestas escénicas de Colombia, país invitado de honor, pero también de México, Ecuador, Brasil, Cuba, Argentina, Suiza, Italia, Francia y Polonia. Del 5 al 29 de julio, bajo el lema "Soñemos, alma, soñemos otra vez", el Festival contará con treinta y dos estrenos, diecinueve absolutos y trece nacionales. Sobre las tablas, grandes nombres de la escena: Emilio Gutiérrez Caba, Verónica Forqué, Fele Martínez, Lola Baldrich, Arturo Querejeta, María Besant, Pepe Viyuela o María Velasco, etc, que darán vida los personajes de la cuarenta y una edición.



“Just five minutes from the Plaza Mayor lies the Parador, located in the first Franciscan monastery of the town”



“A tan sólo cinco minutos de la Plaza Mayor se encuentra el Parador, ubicado en el primer monasterio franciscano de la localidad”

ESCENOGRAFÍA PERFECTA

El conjunto histórico-artístico de Almagro bien merece la visita del viajero. Tras un paseo por la Plaza Mayor donde se encuentra el Corral de Comedias, la ciudad sorprende por sus numerosas casas solariegas, iglesias, palacios, conventos y museos en los que deleitarse con su arquitectura. Todos los espacios se transforman y adaptan a las exigencias del guión. Entre los comeditos del Festival se encuentran las labores de rehabilitación y recuperación de los edificios. Este año se suman el Palacio de los Oviedo, antiguo cine de verano, y el Silo, almacén de grano, que acoge la VIII Edición del Certamen Internacional para directores de escena noveles 'Almagro Off'. Actualmente se utilizan cerca de 19 lugares emblemáticos para representaciones, encuentros, exposiciones, talleres u otros eventos.





SCENES FROM EAST TO WEST

Almagro, theatre of the world

THE CURTAIN RISES. ON THE STAGE, WE CAN SEE ALMAGRO, YEAR 1628. IN THE MIDDLE OF THE SIGLO DE ORO –SPAIN’S GOLDEN CENTURY– LEONARDO DE OVIEDO TRANSFORMED THE OLD MESÓN DEL TORO INN INTO A PLAYHOUSE. HE BUILT A STAGE AND EQUIPPED THIS AREA WITH AN ENTRANCEWAY, A PLACE FOR SELLING DRINKS, A PATIO, FRONT ROWS, BACK ROWS AND GALLERIES. HE PLACED THE AUDIENCE IN THE REMAINING BAYS AND IMITATED THE COMPOSITIONAL SYSTEM OF THE PLAZA MAYOR, THE MAIN SQUARE. IT WAS THUS THAT THE *CORRAL DE COMEDIAS DE ALMAGRO* EMERGED.

Four centuries later, cloisters and theatres of the “red clay” town, as the Arabs called Almagro, have been transformed to become the great theatre of the world. Here, with contemporary staging, performances are given of Baroque theatre plays during the 25 days of the International Classical Theatre Festival. An event of multicultural character in which all theatrical genres are combined: comedy, drama, *auto sacramental* (similar in character to the old Morality plays of England), mystical, picaresque or lyrical plays. And Almagro hosts the scenic proposals from Colombia, the guest of honour country, but also from Mexico, Ecuador, Brazil, Cuba, Argentina, Switzerland, Italy, France and Poland. From July 5 to 29, under the slogan “*Soñemos, alma, soñemos otra vez*” (“Let us dream, soul, let us dream again”), the Festival will have thirty-two premieres, nineteen at a world and thirteen at a national level. On stage, we find great stage names: Emilio Gutiérrez Caba, Verónica Forqué, Fele Martínez, Lola Baldrich, Arturo Querejeta, María Besant, Pepe Viyuela or María Velasco, etc., bringing the characters of the forty-first edition to life.

PERFECT SCENOGRAPHY

Almagro’s historic-artistic offer is well worth the traveller’s visit. After a walk through the Plaza Mayor where the Corral de Comedias is located, the city has surprises in store with its many ancestral homes, churches, palaces, convents and museums in which to enjoy its architecture. All spaces are transformed and adapted to the demands of the script. The tasks of the Festival include the rehabilitation and recovery of buildings. Among this year’s additions are the *Palacio de los Oviedo*, a former summer cinema, and the Silo, the grain store, which hosts the VIII Edition of the International Contest for new stage directors, ‘Almagro Off.’ Currently, about 19 emblematic places

FESTIVAL DE ALMAGRO

LA VIDA ES SUEÑO

Como dijo Calderón de la Barca, “la vida es sueño y los sueños, sueños son” y que mejor manera de soñar que hacerlo bajo los muros de en un convento del s. XVI. A tan sólo cinco minutos de la Plaza Mayor se encuentra el Parador, ubicado en el primer monasterio franciscano de la localidad. Un claro ejemplo de arquitectura conventual renacentista de la Escuela de Toledo, de sencilla factura, como marcan los cánones de la orden. Construido en ladrillo, tapial, piedra y madera y rematado con alicatados de traza mudéjar. En los patios ajardinados se encuentran los dos restaurantes del parador, Entrepacios y, el de verano, Patio del Agua. Durante el Festival, el Parador de Almagro ofrece unas jornadas gastronómicas en torno a la berenjena. Magnífica ocasión para maridar el producto autóctono con los vinos de Castilla-La Mancha y Valdepeñas. 🍷

Actualmente se utilizan cerca de 19 lugares emblemáticos para representaciones, encuentros, exposiciones, talleres u otros eventos



are used for performances, meetings, exhibitions, workshops or other events.

LIFE IS A DREAM

As Calderón de la Barca said, “life is a dream and dreams themselves are only dreams”; and what better way to dream than to do so within the walls of a 16th century convent. Just five minutes from the Plaza Mayor lies the Parador, located in the first Franciscan monastery of the town. A clear example of Renaissance convent architecture of the Toledo School, a simple construction, in keeping with the rules of the order. Built in brick, rammed earth, stone and wood and topped with tiles of Mudéjar design. In the landscaped courtyards there are the two restaurants of the Parador, *Entrepacios*, and, *Patio del Agua*, the summer restaurant. During the Festival, the Parador de Almagro offers gastronomic days with eggplant as the main feature – a wonderful occasion to pair the native product with the wines of Castile-La Mancha and Valdepeñas.. 🍷

WITH **ELTON JOHN** **LEE HALL** **STEPHEN DALRY**

BILLY ELLIOT

EL MUSICAL



**CONQUISTARÁ
TU CORAZÓN**

NUEVO TEATRO ALCALÁ

SOLO EN MADRID

BILLY ELLIOT El Musical es una producción de SOM Produce

VENIDA DE ENTRADAS

entradas.com

BUTACA ORO

ticketmaster

VENIDA DE ENTRADAS

El Correo Español

ENTRADAS DE

billyelliot.es

y en taquilla de **NUEVO TEATRO ALCALÁ**, **TEATRO CALDERÓN** Y **TEATRO REAL**

"BILLY ELLIOT El Musical" is presented through special arrangement with Music Theatre International (Europe), www.mtishows.eu

Empápate

DE EXTREMADURA

BAÑOS
NATURALES

TURISMO
TERMAL

TURISMO
FLUVIAL

TURISMO
ACTIVO



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
LIFE 2004-2006 / LIFE 2007-2013



JUNTA DE EXTREMADURA

Extremadura

RELAJARSE EN PAISAJES DE ENSUEÑO

Garganta de Alardos (La Vera)

PISCINAS NATURALES EN LUGARES DE GRAN BELLEZA, CRUCEROS FLUVIALES, BALNEARIOS... LA REGIÓN TE OFRECE UNAS CONDICIONES IDEALES PARA DISFRUTAR DEL AGUA Y DESCONECTAR ESTE VERANO.

Con 1.500 kilómetros de costa interior, algo único en Europa occidental, y 52 zonas de baño naturales, como piscinas, gargantas y playas fluviales, Extremadura es un destino donde puedes combinar escapadas en la naturaleza, visitas a ciudades y pueblos monumentales y excelentes propuestas gastronómicas, como el jamón ibérico de bellota, los quesos y las tapas.

La mayoría de las zonas de baño se localiza en el norte de Cáceres, en lugares como el Valle del Jerte, La Vera, Sierra de Gata, Las Hurdes, Plasencia, Campo Arañuelo y el Geoparque Villuercas Ibores Jara. A un paso de estas piscinas naturales hay maravillas que merecen una visita, entre ellas, el Monasterio de Guadalupe (Patrimonio Mundial), bellos pueblos de arquitectura popular, el Parque Nacional de Monfragüe, el Monasterio de Yuste (Patrimonio Europeo) y localidades llenas de historia, como Plasencia, Trujillo, Hervás, Coria o Jarandilla de la Vera.

Más al sur, Badajoz cuenta con zonas de baño en La Serena, La Siberia, Mérida, Medellín, La Codosera y Cheles (Gran Lago de Alqueva). Aquí también encontramos propuestas interesantes para el verano, tales como el Festival de Teatro Clásico de Mérida (la edición 64 se celebra del 29 de junio al 26 de agosto), majes-



Puerto Peña (La Siberia)

www.turismoextremadura.com

tuos castillos, pueblos monumentales, como Zafra, Olivenza o Llerena, e incluso una escuela de vela en Orellana, en cuyo embalse se sitúa una playa que, por noveno año consecutivo, ha revalidado la bandera azul por la limpieza y la calidad de su agua, su accesibilidad y sus servicios turísticos. Este municipio, además, ha logrado por primera vez una bandera azul para su puerto deportivo y el distintivo de 'sendero azul'.

Hay una manera diferente de conocer Extremadura a bordo de barcos turísticos. Los ríos Tajo,

Alagón y Guadiana te brindan la posibilidad de navegar por espacios de gran valor ecológico, como el Parque Natural Tajo Internacional, siempre bajo la atenta mirada de buitres y águilas.

Extremadura es también termalismo. De los seis balnearios extremeños, los de Baños de Montemayor (Cáceres) y Alange, a 20 km de Mérida, conservan vestigios romanos. De hecho, este último forma parte del conjunto arqueológico de Mérida, Patrimonio Mundial de la Unesco.



Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Una manera de hacer Europa



JUNTA DE EXTREMADURA

JESÚS CIMARRO

DIRECTOR DEL FESTIVAL
DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA

*Director of the
Mérida Classic Theatre Festival*

PARADORES RENUEVA SU COMPROMISO CON LA CULTURA Y ESTRECHA LA COLABORACIÓN PERMANENTE CON EL FESTIVAL DE TEATRO CLÁSICO DE MÉRIDA. EL PARADOR, REFERENTE DE LA RED QUE SE UBICA EN UN EDIFICIO CON MÁS DE DOS MIL AÑOS DE HISTORIA, PARTICIPARÁ ACTIVAMENTE LA PROMOCIÓN ENTRE TODOS SUS CLIENTES, CON PROMOCIONES ESPECIALES A TRAVÉS DE LOS CANALES DE COMUNICACIÓN Y REDES SOCIALES DE LA CADENA. ADEMÁS, LAS HABITACIONES DE LOS SIETE ESTABLECIMIENTOS DE EXTREMADURA CONTARÁN CON MATERIAL INFORMATIVO DEL FESTIVAL Y ACCIONES EXCLUSIVAS, DENTRO DE LAS ACTIVIDADES DEL 90 ANIVERSARIO DE PARADORES.

Acaba de firmar el convenio que renueva la colaboración de Paradores en la difusión del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida. ¿De qué manera se benefician los espectadores?

Paradores ha sido siempre un claro colaborador. Nuestros artistas se hospedan siempre en sus establecimientos. Los clientes del Parador de Mérida y los titulares de la tarjeta Amigos de Paradores tendrán un descuento exclusivo del 20% en las entradas de todos los espectáculos y todas las habitaciones de los Paradores de Cáceres, Plasencia, Trujillo, Guadalupe, Jarandilla de la Vera, Mérida y Zafra dispondrán de información detallada del Festival.



“Lo que se siente en el Teatro Romano no te lo da una pantalla”

“THE SCREEN WILL NOT GIVE YOU WHAT YOU FEEL IN THE ROMAN THEATRE”

Texto/Written by: Luis Tejedor

¿Desde su punto de vista, qué hace único al Festival?

Es uno de los pocos festivales, a nivel europeo, que tienen exclusivamente temática grecolatina y se desarrolla, en su eje central, en un teatro romano.

Usted lo define como un “festival de la ciudadanía”...

Sí, quiero decir, simplemente, que la gente acude a ver las representaciones que se hacen en cualquiera de los espacios que el Festival programa. Que el público disfruta de las representaciones. Cuando asumí la dirección del Festival en 2012, veníamos de los 52.000 espectadores del año anterior. El año pasado asistieron 168.500 espectadores. Hemos más que triplicado la asistencia a las actividades del Festival. La ciudadanía está con el Festival, yo programo para que la gente acuda a las actividades que organizamos.

¿Cómo se consiguen cifras tan incontestables?

En primer lugar, la programación. Hay que tener cuenta el lugar dónde se programa, el Teatro Romano de Mérida, un espacio para 3.100 localidades el teatro más grande de España. Hay que pensar para este lugar. No hay en el mercado espectáculos para escenario, hay que producirlos expresamente. Elijo títulos reconocibles para el público, que al menos les suene. Otra de mis apuestas es buscar autores contemporáneos que escriban sobre personajes grecorromanos como Aquiles, Marco Aurelio o Nerón. Que sean referentes de aquella época tratados con una visión contemporánea.

PARADORES IS RENEWING ITS COMMITMENT TO CULTURE AND STRENGTHENING ITS PERMANENT COOPERATION WITH THE MÉRIDA CLASSIC THEATRE FESTIVAL. THE PARADOR, A BENCHMARK OF THE HOTEL CHAIN THAT IS LOCATED IN A BUILDING WITH MORE THAN TWO THOUSAND YEARS OF HISTORY, WILL ACTIVELY PARTICIPATE IN THE PROMOTION AMONG ALL ITS CUSTOMERS, WITH SPECIAL PROMOTIONS THROUGH THE CHAIN'S CHANNELS OF COMMUNICATION AND SOCIAL NETWORKS. IN ADDITION, THE ROOMS OF THE SEVEN ESTABLISHMENTS OF EXTREMADURA WILL HAVE INFORMATION MATERIAL ON THE FESTIVAL AND EXCLUSIVE ACTIONS, WITHIN THE ACTIVITIES OF PARADORES' 90TH ANNIVERSARY.

The agreement that renews the collaboration of Paradores in the dissemination of the Mérida International Classic Theatre Festival has been just signed by you. In what way do the viewers benefit from this?

Paradores has always been a clear collaborator. Our artists always stay in our chain. The customers of the Parador de Mérida and the *Amigos de Paradores* card holders will have an exclusive 20% discount on the tickets of all the shows and all the rooms of the Paradores de Cáceres, Plasencia, Trujillo, Guadalupe, Jarandilla de la Vera, Mérida and Zafra will have detailed information about the Festival.

What makes the Festival unique from your point of view?

It's one of the few festivals, at a European level, that exclusively favour Greco-Roman plays and it is performed in its central axis, in a Roman theatre.

You define it as a “festival of citizenship”...

Yes; I simply mean that people come to see the performances that are taking place in any of the spaces that the Festival programmes. That the public enjoys the representations. When I became the Festival director in 2012, we had had 52,000 spectators in the previous year. Last year, there were 168,500 spectators. We have more than tripled the attendance at the activities of the Festival. The citizenry supports the Festival; I programme for people to attend the activities we organize.

How do you manage to get such incontestable figures?

First, the programming. You have to take into account the place where it is programmed, the Roman Theatre of Mérida, a space for 3,100 seats ... Spain's largest theatre. You have to think with this place in mind. There are no stage shows in the market, they must be expressly produced. I choose recognizable titles for the public, so that at least they find them familiar by name. Also, another of my plans is to look for contemporary au-

Menciona usted que programa lo que al público le interesa, pero esto no es una ciencia exacta...

Evidentemente. Uno intenta programar para lo que cree que al público le puede gustar pero luego el público acude o no. Nadie sabe, a priori, si la función que planteamos va a ser un éxito. Ponemos los ingredientes para que así sea.

¿Hasta qué punto se fía usted de su olfato experimentado?

Se intenta analizar lo que puede querer el público y poner los ingredientes. Tenemos la suerte de que lo que hemos planteado en este año ha gustado.

¿Es posible reconciliar la comercialidad y la calidad?

Por supuesto, que el público asista a espectáculos de temática clásica no es nada fácil. Estamos hablando de los clásicos de hace 2.000 años y no es sencillo. No se ha bajado la calidad, tenemos más artistas con una calidad altísima que están participando en el Festival. Grandes dramaturgos, directores, actores y actrices. El público no se equivoca.

Uno de sus retos es llegar a los jóvenes. ¿Cómo va esta batalla?

Vamos muy bien. Hemos bajado la edad media a 15 años. Cuando asumí la dirección el público era muy adulto, muy mayor, y hemos conseguido llenar espectáculos con una mayoría de espectadores entre los 20 y 40 años.

¿Qué encuentran los jóvenes en estas historias del viejo teatro?

Los espectáculos en vivo nunca van a morir. No renuncio a la tecnología y al bien que hacen estos nuevos soportes del entretenimiento. Son compatibles a que el público quiera disfrutar de una noche de verano en el Teatro Romano de Mérida. Lo que se siente en el Teatro Romano no te lo da una pantalla.

¿Qué mensaje gritan estas viejas obras al espectador de hoy?

Reflejan lo que en aquel momento era una sociedad que no se diferenciaba mucho de la sociedad de nuestro tiempo. Los clásicos nos hacen ver que debemos aprender de estas historias.

¿Ha cambiado tan poco el ser humano?

Hemos evolucionado, evidentemente, pero en esencia somos muy parecidos a aquellas personas de hace dos mil años.

El Festival y Paradores tienen un acuerdo de colaboración. ¿De qué manera se benefician los espectadores?

Paradores ha sido siempre un claro colaborador. Nuestros artistas se hospedan siempre en la Red. Los clientes del Parador de Mérida y los titulares de la tarjeta Amigos de Paradores, tendrán un descuento exclusivo del 20% en las entradas de todos los espectáculos y todas las habitaciones de los Paradores de Cáceres, Plasencia, Trujillo, Guadalupe, Jarandilla de la Vera, Mérida y Zafra dispondrán de información detallada del Festival. ☺

“La Cadena pública, que en 2018 celebra su 90 aniversario, crea una oferta exclusiva para los ‘Amigos de Paradores’ con precios especiales”

thors who write about Greco-Roman characters like Achilles, Marcus Aurelius or Nero – benchmark characters of that time treated with a contemporary vision.

You mention that you programme what the public is interested in, but this is not an exact science...

That's obvious. You try to programme in terms of what you think the audience may like but then the audience may or may not attend the plays. Nobody knows, a priori, if the program we propose is going to be a success. We put up the ingredients to make it so.

To what extent do you trust your experienced intuition?

We try to analyze what the public may want and put the right ingredients in. We're lucky in that what we've planned this year has been popular.

Is it possible to reconcile commerciality and quality?

Yes, of course. Making the audience attend classical-themed shows is no easy task. We're talking about the



classics of 2,000 years ago; it's not easy. The quality hasn't been lowered; we have more first-rate artists participating in the Festival. Great playwrights, directors, actors and actresses ... The public isn't wrong.

One of its challenges is to reach young people. How are you doing on this front?

We're doing pretty well. We have lowered the average age of attendees to 15. When I took over as festival manager, the audience was very middle-aged, very old, and we managed to fill shows with a majority of viewers of between 20 and 40.

What do young people find in these stories of the old theatre?

Live shows will never die. I do not renounce technology or the good things these new entertainment media have brought about. They are compatible with the public want-

ing to enjoy a summer night at the *Teatro Romano de Mérida*. The screen doesn't give you what you feel at the Roman Theatre.

What is the message of these old works to spectators today?

They reflect what society was at that time, which does not differ too much from the society of our time. The classics make us see that we must learn from these stories.

Have human beings changed so little?

We have obviously evolved, but we remain essentially very similar to those people from two thousand years ago.

The Festival and Paradores have a collaboration agreement. In what way do the viewers benefit from this?

Paradores has always been a clear collaborator. Our artists always stay at the Paradores

Network. The customers of the Parador de Mérida and the Amigos de Paradores card holders will enjoy an exclusive 20% discount on the tickets of all the shows, and all the rooms of the Paradores in Cáceres, Plasencia, Trujillo, Guadalupe, Jarandilla de la Vera, Mérida and Zafrá will have detailed information about the Festival.

“The hotel chain, which in 2018 celebrates its 90th anniversary, has created an exclusive offer for the Amigos de Paradores with special rates”



Mojácar

recuerdos
inolvidables

www.mojacar.es



La agricultura intensiva de la provincia de Almería es un modelo de explotación agrícola de alto rendimiento técnico y económico basado en el empleo racional del agua, el enarenado y el uso de invernaderos de plástico. La imagen muestra una vista aérea del cultivo bajo plástico.

ALMERÍA INUNDA EL CONTINENTE CON UNA PRODUCCIÓN VEGETAL GENEROSA EN CANTIDAD Y CALIDAD

ALMERIA AND MURCIA SUPPLY THE CONTINENT WITH A GENEROUS PLANT PRODUCTION IN BOTH QUANTITY AND QUALITY

La huerta de Europa

Europe's Orchard

Texto/Written by: Luis Tejedor

Un auténtico vergel. No puede definirse de otra forma la riqueza proveniente de los cultivos de Almería y Murcia. Este auténtico cuerno de la abundancia es un no parar de productos vegetales (frutas, verduras y hortalizas) que han sabido ganarse el corazón, y el paladar, del continente europeo. Su sabor sin competencia es la mejor carta de presentación. Como decía el poeta... ¡Quién lo probó, lo sabe!

A real orchard. The wealth coming from the crops of Almería and Murcia cannot be defined in any other way. This cornucopia consists in non-stop vegetable products (fruits and vegetables) that have won a place in the hearts, and palates, of the European continent. Its peerless flavour is the best letter of presentation. As the poet said ... Those who have tasted it know it!

*“La distancia
más corta entre la
huerta y la mesa
es un restaurante
de Paradores”*

ALMERÍA, DE SOL A SOL

Las estadísticas no mienten, al menos ésta. Almería es el lugar de Europa con más horas de sol al año. Cuando el dios sol bendice a una tierra con su predilección, como es claramente este caso, se puede cosechar de manera natural toda clase de verduras y hortalizas, cuando el resto del continente solo puede conseguirlo mediante alambicados sistemas que cuestan un dineral. Así, además de reducir costes y aumentar la productividad, se lleva a cabo una agricultura más sostenible y respetuosa con el medio ambiente. Es la re- vancha del sur.

No es esta una cuestión menor, por supuesto. Almería, que bascula entre el desierto, sierra nevada y el Mediterráneo, cuenta con un 50% de su territorio como espacio protegido. Por eso, es un mérito reseñable que esta próspera agricultura conviva en perfecta armonía con este entorno privilegiado.

La preocupación por la calidad y el desarrollo constante de técnicas de producción ecológicas aúpa a esta provincia a las primeras posiciones de los mercados más exigentes. Buena prueba de este afán es el hecho de que Almería cuenta con más fincas de experimentación hortícola que cualquier otra zona de España para inundar los mercados con nuevas variedades de máxima calidad, adaptadas a los gustos de los consumidores. En el fondo, es buscar la cuadratura del círculo... y encontrarla.

El sabor no miente y cuando hablamos de tomates, pimientos, pepinos, sandías, lechugas o calabacines (por citar alguno de los frutos de estas latitudes) no será preciso que nos revelen su procedencia. Si son buenos, son Almería. Seguro.



“The shortest distance between the orchard and the table is a Paradores restaurant”

ALMERÍA, FROM SUN TO SUN

Statistics do not lie; at least this one does not. Almería is the place in Europe with the most hours of sunshine per year. When the sun god blesses a land with its predilection, as is clearly the case here, all kinds of vegetables can be harvested in a natural way, while the rest of the continent can only achieve this with costly, convoluted systems. Thus, in addition to reducing costs and increasing productivity, agriculture is more sustainable and respectful of the environment. It is the revenge of the south.

This is no minor issue, of course. Almería, which oscillates between the desert, Sierra Nevada and the Mediterranean, has 50% of its territory under protection. Therefore, it is a remarkable merit that this prosperous agriculture coexists in perfect harmony with this privileged environment.

The concern for quality and the constant development of ecological production techniques bring this province to the top positions of the most demanding markets. This endeavour is shown by the fact that Almería has more horticultural experimentation farms than any other area in Spain, for flooding the markets with new varieties of the highest quality, adapted to the tastes of consumers. It is ultimately a matter of squaring the circle ... and succeeding. The sense of taste does not lie and when we talk about tomatoes, peppers, cucumbers, watermelons, lettuce or courgettes (to mention some of the fruits from these latitudes) it will not be necessary to reveal their origin. If they are good, it means they come from Almería. For sure.



“Encontrar la paz y el gozo en el Parador de La Palma ha de ser tarea sencilla”

CANTIDAD Y CALIDAD

Lo mismo sucede en la vecina provincia de Murcia. Gran cantidad de género, bueno hasta decir basta, que exporta a mercados nacionales e internacionales. Murcia vende en el extranjero el 70% de sus hortalizas y el 34% de las frutas que produce. Casi nada. Sus huertas son pródigas en la producción de hortalizas y verduras como pimientos, alcachofas, tomates, apio, brócoli... Entre las frutas, reinan los limones, melocotones, nectarinas, albaricques y sandías.

Las frutas, hortalizas y verduras de estas regiones siguen un puntilloso proceso de producción que da como resultado lógico su frescura, seguridad alimentaria y un gusto característico. Gracias a la benignidad del clima mediterráneo pueden cultivarse durante todo el año. O casi. Goza de ese ambiente semiárido, con una tasa de precipitaciones reducida que, paradójicamente, permite sacarle el máximo partido a la tierra.



LOS HUERTOS DE PARADORES

Paradores, nobleza obliga, siempre ha apostado por la gastronomía de calidad, con productos seleccionados de toda confianza. Cuando se lleva esta filosofía hasta sus últimas consecuencias, no es extraño que en algunos establecimientos de la Red haya huertos propios buscando los productos más naturales. La distancia más corta entre la huerta y la mesa es un restaurante de Paradores.

De casta le viene al galgo. La tradición de la Red está ligada a la peculiar historia de estos establecimientos. Son aquellos monasterios cuidados por monjes que vivían de lo que cultivaban con modestia y aquellos suntuosos palacios con jardines que surtían también a paladares refinados.

Cuando en el planeta gastro van, en Paradores ya están de vuelta. El movimiento actual que propugna el consumo de productos de cercanía cultivados de manera natural es algo que se ha llevado a la práctica desde hace décadas. Y la experiencia, es un grado.

Dentro de las acciones de la celebración del 90 aniversario, Paradores ha puesto en valor experiencias gastronómicas llenas de sabor a través de productos de cercanía de los huertos presentes en algunos establecimientos y los productos locales. Para hacer más presente esta vocación por lo más natural, en las cartas de los restaurantes se pueden encontrar productos recomendados representativos de los “Sabores de esta tierra”. 🌱



QUANTITY AND QUALITY

The same happens in the neighbouring province of Murcia. A great many goods, unsurpassable in quality, are exported by Murcia to national and international markets. Murcia sells 70% of its vegetables and 34% of the fruits it produces abroad. A pretty high share! Its orchards are prodigal in the production of vegetables such as peppers, artichokes, tomatoes, celery... Among fruits, what dominates are lemons, peaches, nectarines, apricots, watermelons.

The fruits and vegetables in these regions follow a strict production process whose logical final result is its freshness, safety and characteristic taste. Thanks to the mildness of the Mediterranean climate, they can be grown throughout the year. Or almost. It enjoys a semi-arid environment, with a reduced rainfall rate that, paradoxically, allows manages to make the most of the land.

THE ORCHARDS OF PARADORES

Paradores –*noblesse oblige*– has always opted for a high quality cuisine, with well-trusted selected products. When this philosophy is taken to its

ultimate consequences, it is no surprise that in some establishments of the chain there are own orchards looking for the most natural products. The shortest distance between the orchard and the table is a Paradores restaurant.

As they say, the fruit never falls far from the tree. The tradition of the chain is linked to the peculiar history of these facilities - those monasteries cared for by monks who lived from what they modestly cultivated and those sumptuous palaces with gardens that also catered to refined palates.

What is new in the gastro-planet is old hat for Paradores. The current movement that advocates the consumption of locally grown proximity products is something that has been implemented for decades at Paradores. The difference lies in experience.

Among the actions to be carried out for the 90th anniversary celebration during the past of month of May, Paradores has placed value on flavourful gastronomic experiences with the help of proximity products from the orchards present in some hotels and local products. To bring into relief this vocation for natural products, the restaurant menus feature recommended products that are representative of the "Flavours of this land". ♻️



PARADOR DE LA PALMA, EL JARDÍN DEL EDÉN

Encontrar la paz y el gozo en el Parador de La Palma ha de ser tarea sencilla. Su amplio Jardín Botánico de árboles frutales y plantas autóctonas invita a pasear disfrutar de las maravillosas vistas al infinito Océano Atlántico. Los nombres de los paseos en los que se distribuyen las más de 76 especies presentes ya son un estímulo por sí mismos: Camino de las Adelfas, Paseo de las Jacarandas o Camino de las Ciccas. ♻️

PARADOR DE LA PALMA, THE GARDEN OF EDEN

Finding peace and joy at the Parador de la Palma must be an easy task. Its spacious Botanical Garden of fruit trees and native plants invites you to stroll around and enjoy the wonderful views of the endless Atlantic Ocean. The names of the promenades in which the more than 76 species present are distributed are already a stimulus in their own right: *Camino de las Adelfas* (Oleander Path), *Paseo de las Jacarandas* (Jacaranda Walk) or *Camino de las Ciccas* (Phyllanthus Trail). ♻️



GUILLERMO LÓPEZ NIETO
JEFE DE COCINA DEL PARADOR DE MOJÁCAR

“La cocina de Almería sorprende a los paladares más exigentes”

Texto/Written by: Luis Tejedor

LA HUERTA DE EUROPA Y EL MAR MEDITERRÁNEO. CUANDO, COMO ES EL CASO, UNO TIENE A SU DISPOSICIÓN PRODUCTOS DE PRIMERA... YA ES UN BUEN COMIENZO. SI A ESTO SE SUMA LA PERICIA DE GUILLERMO LÓPEZ AL FRENTE DE LA COCINA DEL PARADOR DE MOJÁCAR, SABEMOS QUE EN ESAS MESAS SE SIRVEN VERDADERAS MARAVILLAS. LO MEJOR DE ALMERÍA NOS ESPERA.

¿A qué sabe la cocina de Almería?

Almería sabe a mar, a montaña, a campo. Es una tierra rica, donde mar y la montaña se dan la mano. Su gastronomía, muy variada y natural, integra todos los productos. Unos recursos que han sabido aprovechar a lo largo de los siglos e integrar como una parte destacada dentro de la cocina mediterránea. De oriente a occidente, de norte a sur, la cocina de Almería sorprende a los paladares más exigentes por guardar la esencia de cada pueblo, las raíces de la historia en cada bocado. Una experiencia que invitamos a conocer en una sección que dejará 'buen sabor de boca'.

¿Por dónde pasa su propuesta?

Siempre intentamos ofrecer productos locales y de temporada dándole un valor añadido a los platos que ofrecemos en nuestras cartas, para que nuestros clientes vivan una experiencia con nosotros.

¿Qué ofrece Almería en un país con tanta variedad?

Somos la huerta de Europa. La huerta almeriense facilita abundantes preparaciones de pucheros: las cazuelas de habas verdes, los ajos *coloraos* de Cuevas de Almanzora... De la misma forma se puede incluir el caldo de pimentón o caldo *colorao*, la sopa moruna y qué decir de las patatas bravas, en *ajopollo* o con *alioli*. La vecina Murcia hace que el arroz abunda sea un plato popular. También destaca en Fiñana la zaramandoña, una especie de pisto que se toma en las fiestas de San Sebastián y en Vélez-Rubio el arroz con pavo, que se suele comer en Navidad. Es popular el choto al ajillo. Las preparaciones de ave pasan por las perdices con gurullos. Entre los platos de huevo se tiene el denominado caldo de huevos (se trata de un guisado con sofrito de tomate, cebolla, ajos, pimientos, patatas y huevos) y la tortilla de présules (guisantes). También es tradicional comer los meses de invierno los gurullos con conejo.

Y por supuesto, el mar es uno de los principales recursos de la cocina almeriense. Existen pescados típicos como el rape, la caballa, el salmonete, el pulpo, el calamar. Dentro de los mariscos la jibia, el gambón rojo de Garrucha o los famosos galanes. Como en el resto de



“The cuisine of Almería surprises the most demanding palates”

EUROPE’S ORCHARD AND THE GARDEN OF THE MEDITERRANEAN SEA. WHEN, AS IS THE CASE HERE, ONE HAS FIRST-CLASS PRODUCTS AT ONE’S DISPOSAL ... IT IS ALREADY A GOOD START. IF WE ADD TO THIS THE EXPERTISE OF GUILLERMO LÓPEZ AT THE FOREFRONT OF THE KITCHEN AT THE PARADOR DE MOJÁCAR, WE KNOW THAT TRUE WONDERS ARE SERVED ON THESE TABLES. THE BEST OF ALMERIA AWAITS US.

la costa mediterránea, la cocina almeriense destaca por la preparación del pescado a la plancha.

¿Qué aporta la cocina del Parador en una zona tan turística como Mojácar?

El Parador de Mojácar aporta una cocina innovadora sin dejar atrás lo tradicional. Utilizamos productos de primera calidad, que suponen un valor añadido a nuestras elaboraciones además del buen hacer de nuestro equipo humano. No puedo dejar de mencionar nuestro arroz a la garruchera y guisos como el pulpo con gurullos, la gamba roja de Garrucha y los postres que elaboramos en nuestro Obrador, como la crema mojaquera elaborada con crema pastelera, almendras, caramelo y nata.

Productos mediterráneos y exquisitos pescados. ¿De qué manera determina este producto la carta del restaurante?

Siempre intentamos que el cliente identifique fácilmente los platos que ofrecemos y sea consciente de que los platos que

What does Almería’s cuisine taste like?

Almería tastes of the sea, the mountain, the countryside. It’s a rich land, where the sea and the mountain come together. Its highly varied and natural gastronomy integrates all products, resources that have been used for centuries and integrated as a prominent part of Mediterranean cuisine. From east to west, from north to south, the cuisine of Almería surprises the most demanding palates by keeping the essence of each population, the roots of history in each bite. An experience that we invite you to know about in a section that will leave a ‘good aftertaste in your mouth’.

What does your proposal consist of?

We always try to offer local and seasonal products, giving an added value to the dishes we offer in our menus, so that our customers live an experience with us.

What does Almeria offer in a country with so much variety?

We are Europe’s orchard. The garden of

Almería provides abundant casserole preparations: the green beans casserole, the *red garlic* of Cuevas de Almanzora ... In the same way, you can include paprika broth or *red broth*, Moorish soup and what to say of the *patatas bravas*, with *ajopollo* or *aioli* sauce. Neighbouring Murcia makes *rice abunda* a popular dish. Regarding Fiñana, one should mention the *zaramandoña*, a kind of ratatouille that is enjoyed on the feast day of San Sebastian; and regarding Vélez-Rubio, there is the rice with turkey, which is usually eaten at Christmas. The *choto al ajillo* (kid with a garlic sauce) is popular. When it comes to poultry dishes, the *partridges with gurullos* are important. Among the egg dishes, we have the *so-called egg broth* (it is a stew with tomato, onion, garlic, peppers, potatoes and eggs) and the *présules* (peas) omelette. Eating *gurullos* with rabbit is also traditional during the winter months. And the sea, of course, is one of the main resources for Almeria cuisine. There are typical fish recipes such



as monkfish, mackerel, red mullet, octopus, squid... Among the seafood dishes, we have the cuttlefish, the red prawns from Garrucha or the famous galanes [pearly razorfish]. As on the rest of the Mediterranean coast, the cuisine of Almería stands out for the preparation of grilled fish.

What does the Parador's cuisine provide in so tourist-oriented an area as Mojácar?

The Parador de Mojácar serves an innovative cuisine but not to the neglect of tradition. We use top-quality products, which add value to our creations as does the good work of our team. I cannot but mention our Garrucha-style rice and stews such as octopus with *gurullos*, the red shrimp from Garrucha and the desserts that we elaborate in our own bakery, like the Mojácar-style cream, elaborated with pastry cream, almonds, caramel and cream.

Mediterranean products and exquisite fish. How does this product determine the menu of the restaurant?

We always try to make the customer easily identify the dishes we offer and be aware that the dishes we make are linked to local products and/or traditional cuisine.

Almería, as Europe's Orchard, places top-quality fruit and vegetables at the

tables. Is there a favourite product in this offer?

The Raff tomato, although a hybrid, is a paragon among tomatoes, a tomato with very deep furrows and a deep green, somewhat reddish colour, and an extreme sweetness. Our customers are delighted. In fact, we offer "a tomato tasting" to customers who request it.

What do you take into consideration to make the most of the products of the sea and the garden?

The quality of the product and the dish being beautiful both in the inside and on the outside.

What are the most popular dishes of the restaurant, the most in demand?

Our most emblematic dishes are usually the red prawns from *Garrucha*, the fish and seafood barbecue from the fish market, the Raff tomato salad and, of course, the *arroz a la garruchera* (a rice soup with fish and shellfish from the coast).

What would you recommend to travelers who come to enjoy your cuisine?

I recommend them to enjoy our restaurant, the wonderful terrace of our environment and, above all, to live a unique experience in Mojácar. ☺

“El Parador de Mojácar aporta una cocina innovadora sin dejar atrás lo tradicional”

elaboramos son de productos locales o/y de cocina tradicional.

Almería, como Huerta de Europa, pone en las mesas fruta y verdura de primera. ¿Algún producto favorito entre toda esta oferta?

El tomate Raff, aún siendo un híbrido, es el pata negra de los tomates, un tomate con surcos muy profundos y un color verde intenso algo rojizo y de un extremo dulzor. Nuestros clientes quedan encantados. De hecho, ofrecemos "una cata de tomate" a los clientes que lo solicitan.

¿Qué tiene usted en cuenta para sacar el máximo partido a los productos del mar y la huerta?

La calidad del producto y que el plato sea bonito por dentro y por fuera.

¿Cuáles son los más platos más populares del restaurante, los más demandados?

Nuestros platos más emblemáticos suelen ser las gambas rojas de Garrucha, la parrillada de pescado y marisco de la lonja de Garrucha, la ensalada de tomate Raff y, por supuesto, el arroz a la garruchera (un arroz caldoso con pescados y mariscos del litoral).

¿Qué recomendaría a los viajeros que se acerquen a disfrutar de su cocina?

Que disfruten de nuestro restaurante, de nuestra maravillosa terraza, de nuestro entorno y, sobre todo, que vivan una experiencia única en Mojácar. ☺



CONFITURA NATURAL

Como hecha en casa



Fruta de la mejor calidad, azúcar moreno de caña integral y zumo de limón. Nada más. Con estos ingredientes y siguiendo la **receta tradicional**, en Helios hemos conseguido que nuestra **Confitura Natural** esté tan buena como si la hubieras hecho en casa.



 [heliosesvida.es](https://www.heliosesvida.es)



gruponorteños

carne excelente

Centro Cárnico Mercamadrid M-40 – salida 20
Tel. +34 91 779 65 06 | at.cliente@gruponortenos.com
www.gruponortenos.com





Humildes delicias

Humble delicacies

**EL PESCADO AZUL ES UN MANJAR PARA
DISFRUTAR EN LOS VERANOS DE PARADORES**

*BLUE FISH IS A DELICACY TO BE ENJOYED AT
PARADORES DURING THE SUMMER*

Texto/Written by: Luis Tejedor

LO SUYO SÍ QUE ES UNA REMONTADA HISTÓRICA. DE SER RECHAZADO EN LAS MESSAS PRINCIPALES A TRIUNFAR EN LOS ALTARES DE LA GASTRONOMÍA. APARTE DE SUS CUALIDADES DIETÉTICAS, EL PESCADO AZUL NOS CONQUISTA POR UN SABOR PODEROSO PRESENTE EN VARIADÍSIMAS FORMULACIONES.

En realidad, ni es un pescado concreto ni nos referimos solo al agradable colorcito que le cubre. El quid de la cuestión reside en la cantidad de grasa presente en los músculos de estas especies, situada entre el 5 y el 11%. Así, dentro de esta familia jubilosa hay miembros tan respetables como el atún, el pez espada, la sardina, el boquerón o el jurel. El omega 3 que atesora reduce los niveles de colesterol y triglicéridos alejando de su vista el horizonte de un accidente cardiovascular ¡Cómo para no quererlos! Es un combo que aúna un paladar satisfecho y un corazón protegido.

Cada pescado tiene su propia temporada, cuando contiene más grasa cardiosaludable y su consumo está más aconsejado. Para la sardina, por ejemplo, un viejo adagio popular aconseja su consumo entre mayo y agosto cuando son grandes y hermosas. Podemos llegar a estos pescados por sus virtudes... y quedarnos por su sabor. Su mayor porcentaje de grasa los hace definitivamente más gustosos y apropiados para cocinarlos sin que queden secos.

¿Quién puede decir que no a unas buenas sardinas a la brasa? ¿O al pescaíto frito? ¿Y las anchoas, el boquerón en vinagre y esos escabeches que lustran los bares de España? Frescos o en conserva son un producto único, con una formidable industria detrás pendiente de ofrecernos solo lo mejor. La cocina de vanguardia, por su parte, ha modernizado algunos platos tradicionales de pescado azul y ha incorporado algunos nuevos para pasmo de aquellos que vituperaban esta materia prima por su escaso pedigrí.

EL PESCAÍTO DE PARADORES

Málaga, por sí no fuera una tierra suficientemente bendecida, dispone de un caladero que sirve para abastecer a toda la Costa del Sol con su famoso pescaíto. Son jureles, sardinas, boquerones o salmonetes de un sabor tan intenso que conviene comerlos sentados. Las

condiciones del Mar de Alborán donde confluyen, prácticamente, las aguas del Mediterráneo y el Atlántico proporcionan una gran diversidad marina, especialmente en las bahías de Estepona y Málaga, zonas conocidas por ser lugares de reproducción y cría de muchas especies.

En una tierra con tanto y tan bueno que ofrecer, naturalmente, la exigencia está a la altura del producto disponible. Allí están dos establecimientos que son un ejemplo de un trabajo puntilloso a la hora de elaborar en sus restaurantes el producto más escogido: el Parador de Nerja y el de Málaga Golf.

Con tanto y tan bueno para elegir, la carta se llena con estos prodigios del mar. En Nerja, su jefe de cocina, Esteban Martínez, recuerda que trabajan exclusivamente con lo más fresco del mercado, hasta el punto de que alguna vez se quedaron con las ganas de hacer un plato que no fue posible porque no había capturas del día. Su compañero al frente de los fogones de Málaga Golf, Juan Antonio Aguilar, añade que "Paradores hace una cocina de producto en la que no enmascaramos su sabor natural. Como siempre nos llega de la lonja, cada mañana, el mejor pescado tratamos de aprovechar al máximo su gusto".

Es ese el secreto de estos cocineros para llevar a la gloria estos pescados, dándole la importancia que merece el producto. Como Martínez asegura, "una simple sardina brilla en un espeto, allí coge un sabor que no encuentras hecho de otra manera". Son cocineros que saben de las posibilidades de esta técnica popular. Por eso, el jefe de Cocina de Málaga Golf advierte que "el que venga a Málaga y no coma un espeto, no puede decir que ha disfrutado. Con esta técnica se consume la grasa sobrante con el calor de la brasa, dándole un punto perfecto". Es la sabiduría del clásico.

Y a pesar de ser una receta ya veterana sigue llamando la atención. El chef de Nerja no pierde la oportunidad de recordar que "la gente que llega de fuera se sorprende del sabor de esta cocina de pescado. Es algo que buscan en cuanto vienen aquí". Aunque, por supuesto, siempre cabe dar un pequeño giro, como en Málaga Golf en el que "hacemos un espeto de sardinas que deslomamos y envasamos al vacío con aceite y luego aplicamos un soplete. Es un sabor increíble presentado de otra manera que gana en comodidad a la hora de consumir el pescado". 🍷



NOW, THIS IS A TRUE, HISTORIC COMEBACK. FROM INITIAL REJECTION AT THE MAIN TABLES TO SUCCESS ON THE ALTARS OF GASTRONOMY. APART FROM ITS DIETARY QUALITIES, BLUE FISH HAS WON OUR DEVOTION THANKS TO A POWERFUL FLAVOUR PRESENT IN MANY AND VARIED RECIPES.

Actually, it is neither a particular fish nor are we only referring to the nice light colour covering it. The secret of the matter lies in the amount of fat present in the muscles of these species, between 5 and 11%. Thus, this jubilant family includes such respectable members as tuna, swordfish, sardines, anchovies or horse mackerel.

Before letting one's jaw drop upon reading that percentage of muscle fat,



much higher than that of white fish, one should take a deep breath and know that they are rich in unsaturated fats. The Omega 3 it contains reduces the levels of cholesterol and triglycerides, thus keeping the possibility of a cardiovascular accident further away. How not to love them! It is a combo that brings together a satisfied palate and a protected heart.

What are the most generous fish in Omega 3? Apart from those mentioned above, there is salmon, mackerel, herring, tuna or even cod. Cod

liver, however unappetising a proposal it may seem, is an excellent natural remedy for high cholesterol.

Each fish has its own season, when it contains more cardio-healthy fat and its consumption is more advisable. Regarding sardine, for example, an old popular adage recommends they be consumed between May and August when they are big and beautiful. We may turn to these fish for their virtues... and stay with them for their taste. Their higher percentage of fat makes them definitely tastier and more suitable for cooking without their being dried out. Therefore, and for their good price, they make an excellent gift for any table. The dishes of a country that has experienced years of scarcity and empty bellies set much store by their inexpensive assets. They have never been out of our sight.

Who can say no to good grilled sardines? Or to *pescado frito* – deep fried fish? And what about anchovies, anchovy in vinegar and the pickles that adorn the bars of Spain? Whether fresh or canned, they constitute a unique product, never too valued, with a formidable industry behind them that takes care to offer only the best.

Avant-garde cuisine has modernized some traditional blue fish dishes and has incorporated some new ones to the amazement of those who once criticized this raw material for its low pedigree. Such is the case with the sardine, in addition to its everlasting formulas; it is a delicacy served on a pie or semi-raw and smoked.

THE PESCAÍTO AT PARADORES

Malaga, as if it were not a sufficiently blessed land, has a fishing ground that serves to supply the entire Costa del Sol with its famous *pescado*. This consists in horse mackerels, sardines, anchovies or red mullet with a flavour so intense that one should eat them seated. The conditions of the Alborán Sea, where the waters of the Mediterranean and the Atlantic converge, provide a great marine diversity, especially in the bays of Estepona and Málaga, areas known for the breeding of many species. In a land with so much and so much good

to offer, the demand is of course up to the product available. There are two hotels that serve as examples of punctilious work when it comes to elaborating the most popular product at their restaurants: the Parador de Nerja and that of Málaga Golf. With so much and so much good to choose from, the menu card is filled with these wonders from the sea. In Nerja, its chef, Esteban Martínez, remembers that they work exclusively with the freshest product of the market, to the point that in some occasions, they are not able to prepare a dish because there were no captures that day. His companion at the head of the kitchen of Málaga Golf, Juan Antonio Aguilar, adds that "Paradores makes a cuisine in which we do not mask the natural flavour of the products. As we always get the fish from the market every morning, we try to make the most of their taste".

This is the secret of these chefs for bestowing glory onto these fish, giving them the importance that the product deserves. As Martínez says, "a simple sardine shines on a skewer; there it takes on a flavour that you won't find if it's been prepared in any other way". These are chefs who know the possibilities of this popular technique. For this reason, the head chef of Málaga Golf warns that "anyone who comes to Málaga and does not try the *espeto*, the skewer, cannot be said to have enjoyed the stay. With this technique, the excess fat is consumed with the heat of the embers, bringing a perfect touch to the sardine". It is the wisdom of what is classic.

And although it is an already veteran recipe, it still attracts attention. The chef of Nerja does not miss the chance to remind one that "people who come from outside are surprised by the taste of this fish cuisine. It's something they look for whenever they come here." But then, of course, there is always the chance for a slight twist, as in the case of Málaga Golf, in which "we prepare a sardine that we slice and vacuum pack with oil and then apply a blowtorch. It's an incredible flavour, presented in another way, that gains in comfort when it comes to consuming fish." 🍷

PROGRAMA NACIONAL DE CONSERVACIÓN, MEJORA Y FOMENTO DE LAS RAZAS GANADERAS



#100x100nuestro



Atrévete a saborear una historia 100% nuestra

ESPAÑA DISPONE DE UNA DE LAS MAYORES BIODIVERSIDADES GANADERAS DE TODA EUROPA, CON 165 RAZAS AUTÓCTONAS MANTENIDAS A LO LARGO DE MUCHAS GENERACIONES, DE LAS CUALES 140 ESTÁN EN PELIGRO DE EXTINCIÓN.

Estas razas, ligadas a determinadas zonas geográficas, forman parte importante de la vida rural de nuestro país, no solo como un elemento característico de nuestros paisajes, sino también, por su vinculación con nuestra cultura, gastronomía y tradiciones, siendo indispensables para el mantenimiento del medio ambiente.

Hablar de nuestras razas es hablar de sostenibilidad y aprovechamiento óptimo de nuestros ecosistemas, a veces en zonas desfavorecidas y de montaña, gracias a su rusticidad; de equilibrio ecológico y medioambiental; de dehesas y pastizales, de trashumancia, de productos artesanales; de fijación de población en nuestro medio rural y, por supuesto, de generación de empleo y riqueza para nuestro país.

Tenemos la responsabilidad de conservar nuestro patrimonio genético para las generaciones venideras, pues este patrimonio, "no tiene recambio". Por ello, para el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación es una prioridad el Programa Nacional de Conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas.

No obstante, el mantenimiento de nuestras razas depende del interés del consumidor, pues su consumo contribuye a la viabilidad económica de las explotaciones, y para darlas a conocer se creó el "Logotipo 100% Raza Autóctona". Un distintivo presente en el etiquetado de los productos procedentes de razas autóctonas y sin cruces (con pedigrí), pues los animales están inscritos en los libros genealógicos oficialmente

Dare to savor a history that's 100% ours

SPAIN HAS ONE OF EUROPE'S GREATEST LIVESTOCK BIODIVERSITY WITH 165 INDIGENOUS RACES KEPT OVER MANY GENERATIONS, OUT OF WHICH 140 ARE ENDANGERED.

These races, bound to specific geographical areas, are an essential part of rural life in our country, not only as a characteristic element of our landscapes but also tied to our culture, gastronomical tradition and necessary for maintaining the environment.

To talk about our races is to speak of about sustainability and optimal use of our ecosystems, usually in disadvantaged and mountain areas; which are famous for their rusticity; necessary for ecological and environmental balance; transhumance, artisanal products; population fixation in our rural environment and, of course, generators of employment and wealth for our country.

To preserve our genetic heritage for future generations is our responsibility since said patrimony "can't be replaced." That is why the National Program for Conservation, Betterment, and Promotion of livestock races is a priority for the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.

However, the conservation of our races depends on the consumer's interest, because the human consumption contributes to the economic viability of the farms. To make them known, the label "100% Indigenous race" was created. It's present in the labeling of products from autochthonous breeds (with pedigree) since the animals are registered in genealogic books officially recognized and subjected to conservation programs and performance controls.

Those who appreciate the best meats will enjoy their visit to the Paradores restaurants. Paradores, together with the Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (MAPA) and FEAGAS (Spanish Federation of Selected Cattle Associations) are developing the "100% Indigenous Race", which will be carried out in the network's establishments.

The project's objective is none other than the enhancement of the value of the products under the "100% Indigenous Race" badge, and Paradores de Turismo promotes it, including in their menu a dish or product (cheese, pâté, chacinas, etc.). 🌱

reconocidos y sometidos a programas de conservación y controles de rendimientos.

Aquellos que aprecian la carne, quesos y alimentos con Fundamento, harían bien en sentarse a la mesa de los restaurantes de Paradores. En estos establecimientos, que saben de productos de primera, se llevará a cabo el proyecto 100% Raza Autóctona, que la Red desarrolla junto con MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), FEAGAS (Federación Española de Asociaciones de Ganado Selecto).

En este proyecto el objetivo no es otro que la puesta en valor de los productos bajo el logotipo 100% Raza Autóctona y Paradores de Turismo lo promociona incluyendo un plato elaborado o un producto (queso, paté, chacinas etc.) en su carta con este producto único, de máxima calidad que fomenta el mantenimiento de estas razas. 🌱

Más información / More information

<http://www.mapama.gob.es/es/ganaderia/temas/zootecnia/razas-ganaderas/arca/raza-autoctona.aspx>





Huelva

El destino de los que lo quieren todo

THE DESTINATION FOR THOSE WHO WANT EVERYTHING

¿MAR O MONTAÑA? ¿RÍO O MAR? ¿DULCE O SALADO? ¿PESCADO O CARNE? ¿NOS QUEDAMOS EN ESPAÑA O SALIMOS AL EXTRANJERO? PORQUÉ CONFORMARNOS CON UNA SOLA OPCIÓN SI PODEMOS TENERLO TODO... SI ERES DE LOS QUE NAVEGAN EN UN MAR DE DUDAS CUANDO SE ACERCA EL VERANO, TU DESTINO ES HUELVA. EL LUGAR PERFECTO PARA LAS VACACIONES DE LOS MÁS EXIGENTES, LOS INDECISOS Y LOS QUE LO QUIEREN TODO.

Bañada por el sol y por 120 kilómetros de doradas playas rodeadas de un entorno natural único. Desde la desembocadura del Guadiana a la del Guadalquivir; desde Isla Canela hasta la playa de Castilla, a orillas de Doñana. Arena fina y dorada, casi blanca por momentos y acariciada por el azul del Atlántico, que impregna el carácter de su gente marinera.

Y si buscas una tregua en las largas jornadas de sol y playa, la Sierra de Aracena y Picos de Aroche invita a disfrutar del frescor de la montaña, bosques, senderos, cascadas naturales y una gastronomía única centrada en el jamón y las carnes del cerdo ibérico que se cría en sus dehesas.

Otra de las muchas ventajas de elegir Huelva reside en la posibilidad de combinar su oferta con la del vecino Algarve portugués y gozar de dos países en uno, porque el Puente Internacional nos une con el país luso y multiplica las posibilidades de ocio y disfrute.

SEE OR MOUNTAIN? RIVER OR SEA? FRESH OR SALT? MEAT OR FISH? SHOULD WE STAY IN SPAIN OR SHOULD WE GO ABROAD? WHY SHOULD WE BE SATISFIED WITH ONLY ONE CHOICE, IF WE CAN HAVE EVERYTHING... IF YOU ARE ONE OF THOSE WHO SAIL IN A SEA OF DOUBTS, WHEN THE SUMMER IS APPROACHING, YOUR DESTINATION IS HUELVA. HUELVA IS THE IDEAL VACATION SPOT FOR THOSE WHO ARE THE MOST DEMANDING PEOPLE, FOR THE UNDECIDED AND FOR THOSE WHO WANT EVERYTHING.

Bathed in the sunshine and bordered by 120 kilometres of golden beaches, Huelva is in a unique natural environment. From the mouth of the Guadiana up to that of the Guadalquivir; from Isla Canela up to Castilla beach, at Doñana's shores. Fine and golden sand, almost white at times and caressed by the Atlantic's blue, permeating the character of its seafaring people.

And if you are looking for a truce during the long days of sun and beach, The Sierra de Aracena and Picos de Aroche invite you to enjoy the coolness of the mountain, forests, trails, natural waterfalls and a unique gastronomy focused on ham and the meat of the Iberian pig that grows in their pasturages.

The choice of Huelva has still more benefits for you, as the possibility of combining its offer with that one of the neighbouring Algarve in Portugal and enjoy two countries in one, because The International Bridge linking us with Portugal multiply the leisure possibilities.



CUESTIÓN DE INSTINTO

La riqueza medioambiental de la provincia onubense es un reduto para especies únicas como el lince ibérico. El rincón preferido por flamencos, espátulas, garzas, cigüeñas... Hasta 400 especies de aves eligen Huelva para pasar la invernada siguiendo su instinto; para huir del calor extremo de África y para refugarse del frío del norte de Europa. Por eso te proponemos dejarte guiar por el instinto y elegir Huelva.

A MATTER OF INSTINCT

The environmental wealth of the Province of Huelva is a redoubt for unique species such as the Iberian Lynx. The corner preferred by flamingos, spoonbills, herons, storks.... Up 400 species of birds choose Huelva to spend the winter following their instincts; to escape the extreme heat of Africa and to take refuge from the cold of northern Europe. That's why we suggest you let yourself be guided by your instinct and choose Huelva.



Todas las opciones que ofrece Huelva pueden disfrutarse desde los espectaculares Paradores de Ayamonte y Mazagón

5 SENTIDOS A PRUEBA

Huelva es el mejor campo de pruebas para los sentidos, incluido el sentido común, porque, ¿cómo no aprovechar todo lo que nos ofrece? Sus interminables atardeceres, el aire salado del mar, el susurrar de las olas acariciando la orilla y los sabores únicos de su gastronomía, serrana, andevala y marinera.

Mariscos y pescados, quesos, setas, aceites, fresas y berries, vinos con Denominación de Origen Condado de Huelva y el manjar que ha hecho traspasar fronteras al pequeño pueblo de Jabugo: el Jamón Ibérico.

Tierra de sol, historia, sabor y todo lo que confiere encanto a la vida. De día te atrapará por su clima, su luz y su alegría. La caída de la tarde te asombrará por sus mágicas puestas de sol. Y de noche, nada como dejarse llevar por la brisa del verano y descubrir la riqueza de sus pueblos.

Imprescindible en el equipaje: gafas de sol para no quedar eternamente deslumbrados. ☀

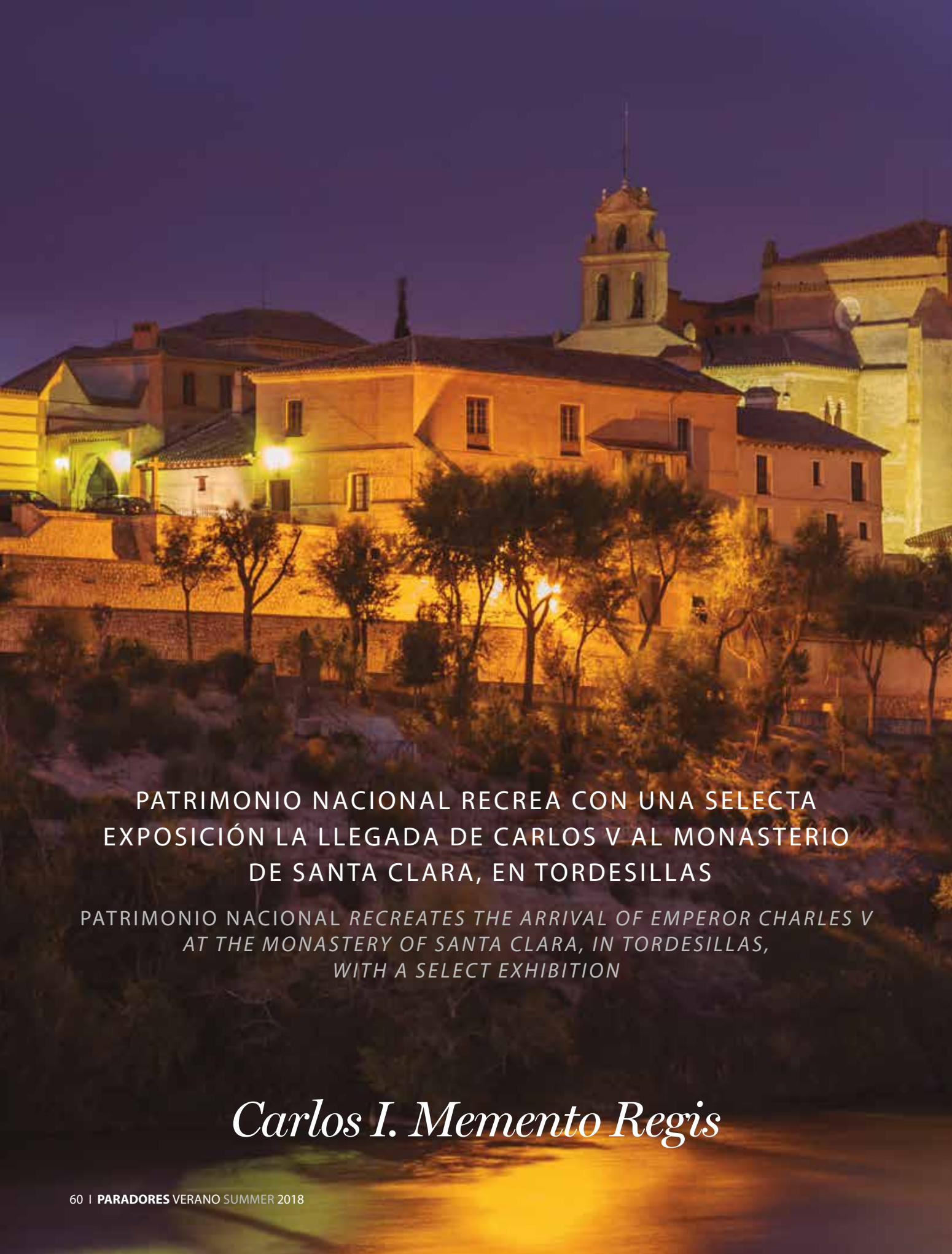
5 TEST YOUR SENSES

Huelva is the best testing ground to your senses, including the common sense, then, how not to take advantage of everything Huelva offers us? Its endless sunsets, the salty air of the sea, the whisper of the waves caressing the shore and the unique flavours of its gastronomy, in the mountain towns, in the Andévalo country side and in the seafaring area.

Seafoods and fish, cheeses, fungi, oils, berries, wines with a protected designation of origin "Condado de Huelva" and the delicatessen that has made it cross the borders in the little town of Jabugo: the Iberian ham.

Land of sunshine, history, flavour and everything that gives charm to life. By day you will be captivated by its climate, its light and its joy. The fall of the afternoon will amaze you by its magical sunsets. By night, nothing like being carried away by the summer breeze and discover the richness of their people.

Essential in luggage: sunglasses so as not to be eternally dazzled. ☀



PATRIMONIO NACIONAL RECREA CON UNA SELECTA
EXPOSICIÓN LA LLEGADA DE CARLOS V AL MONASTERIO
DE SANTA CLARA, EN TORDESILLAS

PATRIMONIO NACIONAL RECREATES THE ARRIVAL OF EMPEROR CHARLES V
AT THE MONASTERY OF SANTA CLARA, IN TORDESILLAS,
WITH A SELECT EXHIBITION

Carlos I. Memento Regis



EN SEPTIEMBRE DE 1517 LLEGABA POR PRIMERA VEZ A ESPAÑA CARLOS, DUQUE DE BORGONA, HIJO DE FELIPE I, "EL HERMOSEO", Y DE JUANA I DE CASTILLA. EN 1516 SE HABÍA CONVERTIDO EN REY DE CASTILLA Y EN 1520 EN EMPERADOR DEL SACRO IMPERIO ROMANO GERMÁNICO, BAJO EL TÍTULO DE CARLOS V.

En este viaje, a sus diecisiete años, se reencontró con su madre por primera vez desde su infancia en la vallisoletana localidad de Tordesillas, a la que regresaría en otras cinco ocasiones a lo largo de su vida para visitarla. La reina vivía en un gran palacio desaparecido en el siglo dieciocho que se extendía a lo largo de la actual Plaza del Palacio de Doña Juana, caracterizado por una gran galería que miraba al río Duero. Muy cercano a él se encuentra el Real Monasterio de Santa Clara, hoy vinculado a Patrimonio Nacional, organismo dependiente de la Presidencia del Gobierno de España que custodia y conserva el antiguo patrimonio real. Este monasterio

IN SEPTEMBER OF 1517 CHARLES, DUKE OF BURGUNDY, SON OF KING PHILLIP I THE HANDSOME, AND JOAN I OF CASTILE ARRIVED FOR THE FIRST TIME IN SPAIN. BY 1516 HE HAD BECOME KING OF CASTILE AND IN 1520 RISEN TO EMPEROR OF THE HOLY ROMAN EMPIRE, UNDER THE TITLE OF EMPEROR CHARLES V.

During this trip, at the age of seventeen, he was reunited with his mother for the first time since his childhood in the Valladolid town of Tordesillas, to which he would return on five other occasions throughout his life. The queen lived in a large palace – which disappeared in the eighteenth century - stretching along the current Doña Juana Palace Square and characterized by a large gallery overlooking the Douro River. Very close to this, we find the Royal Monastery of Santa Clara, now linked to Patrimonio Nacional, the Spanish state agency that administers the sites owned by the Spanish State. In the 14th century,

había sido en el siglo catorce un rico palacio real construido en mitad de Castilla a imagen de la Alhambra granadina y de los Reales Alcázares sevillanos, producto del fuerte influjo que las costumbres nazaríes ejercían sobre los reyes castellanos. Fue en la espléndida iglesia gótica de este monasterio en la que el joven rey asistió al funeral por su padre, celebrado ante su féretro, que iba a ser trasladado a la Catedral de Granada aunque Felipe I había muerto en 1506 a los veintiocho años de edad.

Patrimonio Nacional ha querido recordar la llegada del futuro emperador a la Villa de Tordesillas, así como la figura de Juana de Castilla con la exposición *Carlos I. Memento Regis*, celebrada en dicho monasterio. En ella se aborda su personalidad mediante un selecto conjunto de obras de arte de primer nivel, pertenecientes a las colecciones reales española. Pintura, tapices, armas, medallas y libros relacionados con él nos hablan de su viaje a España, de sus creencias, de sus referentes morales o mitológicos y de los principales hitos que definieron su personalidad, como la coronación imperial, su gobierno sobre gran parte de Europa o su matrimonio con la princesa Isabel de Portugal.

El Real Monasterio de Santa Clara es la sede ideal para la conmemoración de esta efeméride. Simbiosis de la mejor tradición estética medieval española, islámica y cristiana, contrasta con la procedencia flamenca e italiana de algunas obras de la exposición. Este ambiente estético resume el contexto vital del propio Carlos, nacido en Flandes, territorio cuyo arte gótico también tuvo gran influencia en Castilla. A su llegada a España quedó fascinado por la tradición de origen hispano-musulmán, a la que sumaría la impronta que el arte italiano del renacimiento dejaría en él, sobre todo a raíz de su coronación imperial en Bolonia en 1530. El sofisticado mundo europeo en el que vivió también quiere ser evocado en la exposición, sobre todo teniendo en cuenta que Carlos V es una figura clave para comprender la formación y concepción de la Europa actual.



his monastery had been a rich royal palace built in the middle of Castile in imitation of the Alhambra in Granada and the Seville Alcazars, a result of the strong influence that Nazarite customs exerted on Castilian kings. It was in the splendid Gothic church of this monastery that the young king attended his father's funeral, celebrated in front of his coffin, which was to be transferred to the Cathedral of Granada although King Philip I had died in 1506 at the age of twenty-eight.

Patrimonio Nacional wanted to remember the arrival of the future emperor at the Villa de Tordesillas, as well as the figure of Queen Joan of Castile with the exhibition *Carlos I. Memento Regis*, held at the monastery. It deals with his personality through a select group of first-rate works of art, belonging to the Spanish royal collections. Painting, tapestries, weapons, medals and books related to him tell us about his trip to Spain, his beliefs, his moral or mythological references and the main landmarks that defined his personality, such as



the imperial coronation, his government over a large part of Europe and his marriage to Princess Isabella of Portugal.

The Royal Monastery of Santa Clara is the ideal venue for the commemoration of this event. A symbiosis of the best medieval Spanish, Islamic and Christian aesthetic traditions, it contrasts with the Flemish and Italian origin of some works at the exhibition. This aesthetic environment sums up the vital context of Emperor Carlos himself, born in Flanders, a territory whose Gothic art also had great

influence in Castile. Upon his arrival in Spain, he was fascinated by the tradition of Hispanic-Muslim origin, to which he would add the imprint that Italian Renaissance art would leave on him, especially as a result of his imperial coronation in Bologna in 1530. The sophisticated European world he lived in is likewise to be evoked in the exhibition, especially taking into account that Emperor Charles V is a key figure for understanding the formation and conception of modern Europe.



DESCANSAR EN TORDESILLAS

Un magnífico parador aguarda sobre los muros de una casa solariega, al abrigo de un frondoso pinar y un cuidado jardín. El estilo castellano domina en su arquitectura y decoración. Sus jardines y sus espacios interiores son una invitación al descanso, la tranquilidad y el relax. Un baño turco, jacuzzi, piscina climatizada y de temporada, sauna, gimnasio y zona de juegos infantiles convierten a este parador en destino ideal. 🌟

RESTING IN TORDESILLAS

A magnificent Parador awaits within the walls of a manor house, sheltered by a leafy pine forest and a well-tended garden. The Castilian style is dominant in its architecture and decoration and both its gardens and its interior spaces are an invitation to rest, calm and relaxation. A Turkish bath, Jacuzzi, heated pool and seasonal sauna, gym and children's play area make the Parador an ideal destination. 🌟

*“El Real Monasterio
de Santa Clara es
la sede ideal para
la conmemoración
de esta efeméride”*





XV EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad presencial)

Programa presencial
Enfoque eminentemente práctico
Impartido por profesionales del sector y
profesores expertos en la materia
Prácticas en las cadenas hoteleras
más relevantes

XI EDICIÓN MÁSTER EN DIRECCIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

Programa completamente on line
Enfoque eminentemente práctico
Sistema de evaluación continua totalmente on line
Impartido por profesores expertos en la materia y profesionales del sector
Opción a realizar prácticas en las cadenas hoteleras más relevantes

CURSOS DE ALEMÁN (inicial y avanzado) APLICADO A LA GESTIÓN HOTELERA

(Modalidad On Line)

Cursos desarrollados completamente on line
Metodología interactiva que permite el desarrollo de destrezas orales y escritas
Enfoque eminentemente práctico

Das niveles consecutivos independientes: Nivel Inicial y Nivel Avanzado

INFORMACIÓN

Carla Sorz Domínguez, HYPERLINK "<mailto:carla@conanzilus.es>" [conanzilus.es](mailto:carla@conanzilus.es) 954 557 640 Facultad de Turismo y Finanzas

PREINSCRIPCIÓN Y MATRICULACIÓN

Centro de Formación Permanente de la Universidad de Sevilla, HYPERLINK "<http://www.cfp.us.es>" www.cfp.us.es

APROVECHA EL BUEN TIEMPO PARA
COMPARTIR BUENOS MOMENTOS
Y MUCHAS HORAS DE FELICIDAD

ZAMORA

Invita A Vivir



AYUNTAMIENTO
DE ZAMORA

www.zamora-turismo.com

teatrocalderón

estreno **octubre** 2018

El Clásico Original de Broadway

WEST SIDE STORY

WEST SIDE STORY

MUSICAL DE BOB FOSSE

LIBRETO DE ARTHUR LAURENTS MÚSICA DE LEONARD BERNSTEIN LETRAS DE STEPHEN SONDHEIM

PRODUCCIÓN ORIGINAL DIRIGIDA Y COREografiADA POR JEROME ROBBINS

PRODUCCIÓN LOCALIZADA Y COREografiADA POR JEROME ROBBINS

www.teatrocalderon.es

www.teatrocalderon.es

MUTACA

Calderón



westsidestory.es

coproducción SOMProductions



Ecclesia Dei

"818 Anno Domini"

Cervera de Pisuerga,
el corazón de la Montaña Palentina

Piedra y Manantial.
La historia de Cervera
www.cerveradepisuerga.eu





Parador de Guadalupe

Sumergidos entre paredes con historia

Submerged between walls with history

Texto/Written by: Helena Curulla Matosas

FAMOSA POR SU TURISMO DE SOL Y PLAYA, ESPAÑA CUENTA, SIN EMBARGO, CON UNO DE LOS MÁS RICOS PATRIMONIOS ARTÍSTICOS Y CULTURALES DEL MUNDO. CON NUMEROSAS VILLAS Y MONUMENTOS CALIFICADOS PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD, ENCONTRAR ENCANTADORES RINCONES EN LOS QUE PERDERSE ES UNA TAREA SENCILLA. PARADORES TE LO PONE TODAVÍA MÁS FÁCIL.

La extensa oferta garantiza una experiencia adaptada a todos los gustos: desde viajes de aventura, hasta el retiro más plácido, descubriendo rincones ocultos y maravillas culturales. La riqueza del país, unida a la poca masificación, convierte estos destinos de interior en ideales para cualquier tipo de escapada. Te invitamos a descubrir algunos de los rincones más refrescantes de la red de Paradores.

FAMOUS FOR ITS SUN AND BEACH TOURISM, SPAIN, HOWEVER, HAS ONE OF THE WORLD'S RICHEST ARTISTIC AND CULTURAL HERITAGES. GIVEN THE NUMEROUS VILLAGES AND MONUMENTS CLASSIFIED AS WORLD HERITAGES, FINDING CHARMING PLACES TO GET LOST IN IS A SIMPLE TASK. PARADORES MAKES IT EVEN EASIER FOR YOU.

The extensive offer guarantees an experience adapted to all tastes: from adventure trips to the most peaceful retreat, discovering hidden corners and cultural wonders. The country's wealth, together with the lack of overcrowding, makes these interior destinations ideal for any kind of getaway. We invite you to discover some of the most refreshing corners of the Paradores chain.

VIAJE EN EL TIEMPO

El cautivador pueblo de Guadalupe se halla en la cacereña comarca de Las Villuercas. Dominado por un bello caserío, surcado de empedradas callejuelas flanqueadas por casas de arquitectura tradicional, el conjunto histórico, construido entre los siglos XV y XVI, conserva su estructura original. En la Plaza de Santa María, el Real Monasterio de Guadalupe da vida al parador. Las elegantes estancias monacales, el esplendoroso jardín y las refrescantes aguas de su magnífica piscina invitan al disfrute.

TIME TRAVEL

The captivating village of Guadalupe is located in the district of Las Villuercas in Cáceres. Dominated by a beautiful farmhouse, lined with cobbled streets flanked by houses of traditional architecture, the historic complex, built between the fifteenth and sixteenth centuries, retains its original structure. On the Plaza de Santa María square, the Royal Monastery of Guadalupe gives life to the Parador. The elegant monastic rooms, the splendid garden and the refreshing waters of its magnificent swimming pool serve as an invitation to enjoyment.



La red de Paradores ofrece sugerentes propuestas de verano para aunar patrimonio e historia con soplos refrescantes en sus piscinas con encanto



TIERRA DE TEMPLARIOS Y SEÑORÍOS

A través de la Puerta de Jerez en la muralla medieval de Zafra, se accede a la simpática callejuela del Clavel. Enmarcada por un arco ojival y decorada con azulejos, a la calle asoman pequeños y floridos balcones que hacen honor a su nombre. Majestuoso sobre un castillo del siglo XV, se alza el Palacio de los Duques de Fera. Entre sus señoriales muros, el Parador de Zafra. Nada como disfrutar de un vigorizante chapuzón en su espaciosa piscina antes de deleitarse con la exquisita gastronomía de la zona.

LAND OF TEMPLARS AND DOMINIONS

You can access the charming El Clavel Street through the *Puerta de Jerez* Gate in the medieval wall of Zafra. Framed by a pointed arch and decorated with tiles, the street overlooks small and flowery balconies that live up to its name. (*Clavel means Carnation*). Majestically standing on a 15th-century castle, we can find the Palace of the Dukes of Fera. Among its stately walls lies the Parador de Zafra. Nothing like enjoying an invigorating dip in the spacious pool before enjoying the exquisite cuisine of the area.

ENTREVISTA CON LA HISTORIA

La antigua casa solariega de los Álvarez de Toledo, Condes de Oropesa, el Parador de Oropesa ha sido testigo inamovible del paso de los siglos por esta afable villa medieval. Convertido en el primer Parador Monumento de la cadena pública en 1930. Tras un distendido paseo por las callejuelas salpicadas de iglesias, conventos y palacios, disfruta de un chapuzón con vistas sobre la Sierra de Gredos.

INTERVIEW WITH HISTORY

The old manor house of the Álvarez de Toledo, Counts of Oropesa, the Parador de Oropesa, has acted as an immovable witness of the passing of the centuries through this affable medieval village. It became the first Monument Parador of the public chain in 1930. After a leisurely stroll through the streets, dotted with churches, convents and palaces, you can enjoy a dip with views onto the Sierra de Gredos mountain range.



CUNA DE DESCUBRIDORES

La bronceada mirada del descubridor Francisco Pizarro vigila, junto a la Iglesia de San Martín de Tours, la Plaza Mayor de Trujillo. Tras descubrir la belleza del Palacio de la Conquista y la Casa de las Cadenas o el Castillo, las frescas aguas en la piscina del apacible parador invitan a la relajación y la calma. Situado en el convento del siglo XVI de Santa Clara, conserva el sosiego de sus dos claustros conventuales y elegantes estancias.

CRADLE OF DISCOVERERS

The bronze look of Francisco Pizarro, the discoverer, watches over the Main Square of Trujillo next to the Church of San Martín de Tours. Following one's discovery of the beauty of the Palace of the Conquest and the House of Chains or the Castle, the fresh waters in the pool of the peaceful Parador invite you to relaxation and calm. Located in the sixteenth century convent of Santa Clara, it preserves the tranquillity of its two convent cloisters and elegant rooms.



“Tras descubrir la belleza del Palacio de la Conquista y la Casa de las Cadenas o el Castillo, las frescas aguas en la piscina del apacible parador invitan a la relajación y la calma”

PASEO POR GALERÍAS SOPORTADAS

Chinchón es un pueblecito peculiar. Famoso por su Plaza Mayor soportada, rodeada por 230 pintorescos balcones de madera, sus casas solariegas, patios y monumentales construcciones como la Torre del Reloj o la Casa de la Cadena. Entre los muros de un antiguo convento agustino se encuentra el parador. Los amplios ventanales inundan de luz las estancias, la paz flota en el dulce aire de los patios interiores y, cuando el calor aprieta, las refrescantes aguas de la piscina, construida en las antiguas caballerizas, alivian mente y cuerpo.

WALK THROUGH GALLERIES WITH ARCADES

Chinchón is a peculiar small village. It is famous for its supported Main Square, surrounded by 230 picturesque wooden balconies, its ancestral homes, courtyards and monumental buildings such as the Clock Tower or the Casa de la Cadena. Among the walls of an old Augustinian convent is the Parador. The large windows flood the rooms with light; peace floats in the sweet air of the inner courtyards and, when it starts to get hot, the refreshing waters of the pool, built in the old stables, relieve both mind and body.





APOSENTOS REALES

Jarandilla de la Vera es un lugar idóneo para los amantes de la naturaleza gracias a enclaves maravillosos como la Garganta de Jaranda y pueblecitos como Garganta de la Olla. Tras un largo día entre gargantas de agua y bosques de castaños y robledos, el reposo del Parador de Jarandilla de la Vera. En este castillo-palacio que hospedó al emperador Carlos V podrás disfrutar de las espectaculares vistas y el frescor de su excelente piscina.

ROYAL APARTMENTS

Jarandilla de la Vera is an ideal place for nature lovers thanks to wonderful enclaves such as the Garganta de Jaranda gorge and villages such as *Garganta de la Olla*. After a long day among the water gorges and chestnut and oak forests, we have the quiet rest of the Parador de Jarandilla de la Vera. In this castle-palace that hosted Emperor Charles V you can enjoy the spectacular views and the freshness of its excellent pool.



PUNTO PRIVILEGIADO DE LA RIBEIRA SACRA

Monforte de Lemos es un punto idóneo para conocer la exuberante belleza de la Ribeira Sacra, con sus ríos, viñedos, iglesias románicas, festividades y riqueza gastronómica. Envuelta en un paraje indescriptible, la visita a la villa no está completa sin conocer el Colegio de los Escolapios. El Monasterio de San Vicente do Pino y el Palacio de los Condes de Lemos albergan el parador, cuya piscina de temporada invita a olvidar el ajetreo cotidiano y su claustro neoclásico se convierte en un lugar perfecto para el descanso. ✪

PRIVILEGED SPOT OF THE RIBEIRA SACRA

Monforte de Lemos is an ideal point for one to become familiar with the exuberant beauty of the Ribeira Sacra, with its rivers, vineyards, Romanesque churches, festivities and gastronomic richness. One's acquaintance with the village, enveloped in an indescribable location, is not complete without a visit to the College of the Piarists. The Monastery of San Vicente do Pino and the Palace of the Counts of Lemos house the Parador, whose seasonal swimming pool invites you to forget the daily hustle and bustle while its neoclassical cloister becomes a perfect place for resting. ✪



La Olmeda, 50 años de viaje a Roma

LA OLMEDA, 50 YEARS OF TRAVEL TO ROME

LA PROVINCIA PALENTINA EN EL S. IV D.C ESTABA DOMINADA POR EL IMPERIO ROMANO. PATRICIOS, ESCAVOS, LIBERTOS...CONVIVÍAN EN LA ZONA TRAS LAS GUERRAS ASTUR-CÁNTABRAS. Y ENTRE ELLOS, LAS CLASES MÁS ALTAS BUSCABAN ESTABLECER SUS MANSIONES CASI PALACIEGAS FUERA DE LA URBE. PALENCIA, EN CONCRETO, LA ACTUAL PEDROSA DE LA VEGA, ERA EL SITIO IDÓNEO.

Quienes allí habitaron disfrutaron de una gran mansión rural cuyo edificio principal se dispone en torno a un patio central o peristilo en el que se abren las distintas dependencias. Esta villa abarca una extensión de 4.400 metros cuadrados con un total de 35 habitaciones, 26 de las cuales están decoradas con 1.450 metros cuadrados de mosaicos.

Pero fue siglos más tarde, en concreto en el año 1968, cuando las labores agrícolas volvieron a sacar a la luz dichas dependencias. En el paraje conocido como La Olmeda, Javier Cortes Álvarez de Miranda halla una vieja pared. Su empeño y constancia le llevaron al descubrimiento de uno de los yacimientos arqueológicos más importantes del mundo romano hispánico.

Desde ese momento, el trabajo en la villa no ha parado. Primero por el propio Cortes Álvarez de Miranda y después por la Diputación de Palencia que consiguió que el conjunto fuera declarado Bien de Interés Cultural el 3 de abril de 1996.

Este mes de julio se cumplen 50 años de este descubrimiento, una fecha que no puede dejarse escapar. La Olmeda es un lugar mágico en sí mismo. La monumental fachada del edificio da la bienvenida a la domus y a un magnífico mosaico que se conserva prácticamente intacto. Al igual que los dibujos geométricos de las galerías que llevan al visitante a las principales habitaciones de la mansión, representativas del estatus de sus antiguos propietarios.

Una domus que permite conocer la calefacción romana, el Triclinium con reformas de la propia época, pero también las habita-

IN THE 4TH CENTURY AD, THE PALENCIA PROVINCE WAS DOMINATED BY THE ROMAN EMPIRE.. PATRICIANS, SLAVES, FREEDMEN ... COHABITATED IN THE AREA AFTER THE ASTUR-CANTABRIAN WARS. AND AMONG THEM, THE UPPER CLASSES SOUGHT TO ESTABLISH THEIR ALMOST PALATIAL MANSIONS OUTSIDE THE CITY. PALENCIA, IN PARTICULAR, THE CURRENT PEDROSA DE LA VEGA, WAS THE IDEAL PLACE.

Those who lived there enjoyed a large rural mansion whose main building is arranged around a central courtyard or peristyle to which the different rooms opened. This villa covers an area of 4,400 square meters with a total of 35 rooms, 26 of which are decorated with 1,450 square metres of mosaics.

But it was centuries later, in particular in the year 1968, when agricultural work once again exposed these spaces. In the place known as La Olmeda, Javier Cortes Álvarez de Miranda found an old wall. His determination and perseverance led him to the discovery of one of the most important archaeological sites in the Hispanic Roman world.

Since then, the work in the villa has not stopped. First, by Cortes Álvarez de Miranda himself and then by the Provincial Council of Palencia, which managed to have the ensemble declared an Asset of Cultural Interest on April 3, 1996.

This month of July marks 50 years of this discovery, a date that cannot be missed. La Olmeda is a magical place in itself. The monumental facade of the building welcomes visitors to the domus with a magnificent mosaic that remains practically intact. Like the geometric drawings of the galleries that take visitors to the main rooms of the mansion, this mosaic at the entrance is representative of the status of its former owners.

A domus that allows one to get to know about Roman heating and the Triclinium with reforms made in its own time, but also about the simplest rooms of floors made with Opus Signinum (a building material used in ancient Rome, made of tiles broken up

ciones más sencillas de suelos realizados con Opus Signinum.

Este año 2018 la Diputación palentina ha intensificado las actividades encaminadas a lograr que la cultura y este yacimiento, se conviertan en un referente. Así, se ha estrenado el nuevo Museo de La Olmeda en la iglesia de San Pedro de Saldaña. También hay acceso a través de la nueva web villaromanaolmeda.com.

Y son 97 actividades las que se han recogido en un completo programa para dar vida y difusión al yacimiento: un Congreso Internacional sobre las Villas Romanas Bajoimperiales de Hispania; la VI Muestra Internacional de Cine Arqueológico, Recreaciones Históricas; Día del Libro y Lecturas para escolares y Centros Educativos; Programa de visitas gratuitas en "La Olmeda Joven"; Talleres pedagógicos sobre la cultura, sociedad y vida romana; conferencias, actos musicales de primer nivel, Teatro Clásico, Astronomía, etc. Un centro cultural vivo, que se centra en un proyecto educativo, social y accesible, único en la Hispania Romana.

into very small pieces, mixed with mortar, and then beaten down with a rammer).

In the present year 2018 the Palencia Provincial Council has intensified the activities aimed at making this culture and this site become a benchmark. Thus, the new La Olmeda Museum has been inaugurated in the church San Pedro de Saldaña church. There is also access through the new web villaromanaolmeda.com.

Ninety-seven activities have been collected in a complete program to give life and popularity to the site: an International Congress on the Late Imperial Roman Villas of Hispania; the VI International Exhibition of Archaeological Cinema, Historical Recreation; a Book Day and Readings for schoolchildren and Educational Centres; a program of free visits at "La Olmeda Joven"; pedagogical workshops on culture, society and Roman life; conferences, first-class musical acts, classical theatre, astronomy, etc.

A living cultural centre, which focuses on an educational, social and accessible project, unique in Roman Hispania.



La zona palentina siempre ha sido un lugar mágico. Prueba de ello es la mirada a su naturaleza realizada desde las culturas más ancestrales. Una mirada que se recoge, este año, en una nueva edición de *Las Edades del Hombre*, celebrada en Aguilar de Campoo, bajo el nombre *Mons Dei*. La muestra profundiza en el rico significado de la montaña dentro de la tradición simbólica cristiana y de la extensa historia religiosa de la humanidad. ✪

The Palencia area has always been a magical place. Proof of this is the view taken of its nature by the most ancestral cultures, which view is collected, this year, in a new edition of *The Ages of Man*, held in Aguilar de Campoo, under the name *Mons Dei*. The exhibition delves into the rich meaning of the mountain within the Christian symbolic tradition and the extensive religious history of mankind. ✪

www.villaromanaolmeda.com



LAS EDADES DEL HOMBRE

Mons Dei palentino

Texto/Written by: Olaya Bodelón

SINAI, CALVARIO, CARMELO, TABOR... MONTES BÍBLICOS VINCULADOS A LA TRADICIÓN CRISTIANA. LA MONTAÑA PALENTINA, REPRESENTADA EN AGUILAR DE CAMPOO, SE SUMA CON "MONS DEI" Y ACOGE UNA PROPUESTA DE FE, ARTE Y NATURALEZA EN LA XXIII EDICIÓN DE LAS EDADES DEL HOMBRE HASTA NOVIEMBRE DE 2018.

Caminar por las calles de Aguilar de Campoo, es como pasear por un museo al aire libre. Casas blasonadas y palacios que transportan al visitante hasta el medievo. Sorprende al viajero su castillo y, junto a su ladera sureste, la Iglesia de Santa Cecilia, de estilo románico, declarada Monumento Histórico Artístico en 1963. Compuesta por tres naves y un campanario adosado a la nave sur: uno de los mejores exponentes de torres-campanario románicos de la Península.

Al flanquear la portada del templo, el espacio invita a alzar la mirada hacia las montañas. Su verticalidad representa la altura física, moral y espiritual a la que hay que ascender con esfuerzo. La horizontalidad simboliza el centro, el eje del universo.

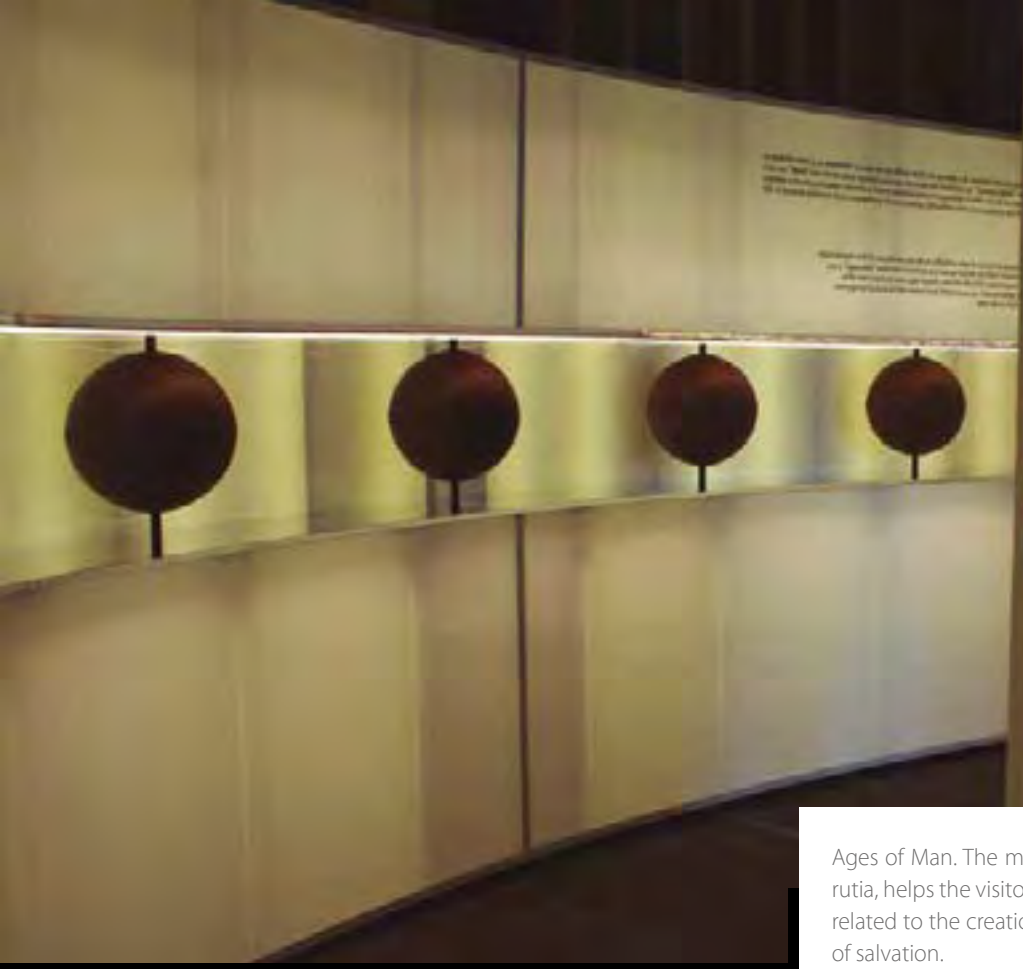
Las montañas, que han sido veneradas por las grandes religiones como lugares sagrados, se convierten en el hilo conductor de esta edición de las Edades del Hombre. La música, compuesta por Óscar

SINAI, CALVARY, CARMEL, TABOR... BIBLICAL MOUNTAINS LINKED TO THE CHRISTIAN TRADITION. THE MOUNTAIN OF PALENCIA, REPRESENTED IN AGUILAR DE CAMPOO, JOINS THE "MONS DEI" EXHIBITION AND HOSTS A PROPOSAL OF FAITH, ART AND NATURE IN THE 23RD EDITION OF THE AGES OF MAN UNTIL NOVEMBER 2018.

Walking through the streets of Aguilar de Campoo is like walking through an open-air museum. Houses with coats of arms and palaces that transport visitors to the Middle Ages. The visitor is surprised by its castle and, next to its southeast slope, the Church of Santa Cecilia, in Romanesque style, declared a Historic Artistic Monument in 1963. Composed of three naves and a bell tower attached to the south nave: one of the best exponents of Romanesque bell-towers of the Peninsula.

When flanking the cover of the temple, the space makes one turn one's eyes upwards towards the mountains. Its verticality represents the physical, moral and spiritual height towards which one must climb with an effort. Horizontality symbolizes the centre, the axis of the universe.

The mountains, which have been venerated by the great religions as sacred places, serve as the guiding thread of this edition of the



Martín Leanizbarrutia, ayuda a la contemplación de las obras en este templo relacionadas con la creación y los primeros relatos bíblicos de la historia de la salvación.

COLEGIATA DE SAN MIGUEL

Para continuar con la visita de las 124 obras restauradas para Mons Dei habrá que descender hasta el núcleo urbano, escoltado por esculturas monumentales de autores contemporáneos. Las Edades del Hombre en esta edición va más allá como explica su Secretario General, Gonzalo Jiménez: "Convertimos el entorno en un hecho cultural. En un diálogo entre la creación del S.XVI y la del S. XXI".

En la Plaza Mayor se encuentra la Colegiata de San Miguel, de origen visigótico, con vestigios románicos y góticos en su cabecera, contrafuertes y naves con bóvedas de crucería. Tras sus pétreos muros se encuentran tallas de iconografía mariana, que aluden a la profecía en el Monte Carmelo; así como referencias pictóricas y escultóricas hacia el buen Pastor, la transfiguración en el monte Tabor o de la crucifixión en el monte Calvario. También están presentes obras de arte vinculadas a los testigos oculares, los apóstoles; a los santos y a la llegada del Espíritu Santo en Pentecostés. Entre los autores representados en la muestra destacan Gregorio Fernández, El Greco, Alonso Cano, Francisco de Goya, Pedro y Alonso Berruguete, Alejo de Vahía, Gil de Siloé o Manuel Pereira.

En el apartado contemporáneo son protagonistas Daniel Quintero, Alfonso Galván, Luciano Díaz Castilla, y nombres arraigados a la Montaña Palentina como Antonio Guzmán Capel, "Ursi" o Victorio Macho.

"En muy pocas ocasiones, por no decir ninguna, este conjunto de obras se puede exhibir en un mismo espacio. Muchas están situadas en las partes altas de los retablos, otras forman parte del patrimonio

Ages of Man. The music, composed by Óscar Martín Leanizbarrutia, helps the visitor to behold the works in this temple that are related to the creation and the first biblical stories of the history of salvation.

COLLEGIATE CHURCH OF SAN MIGUEL

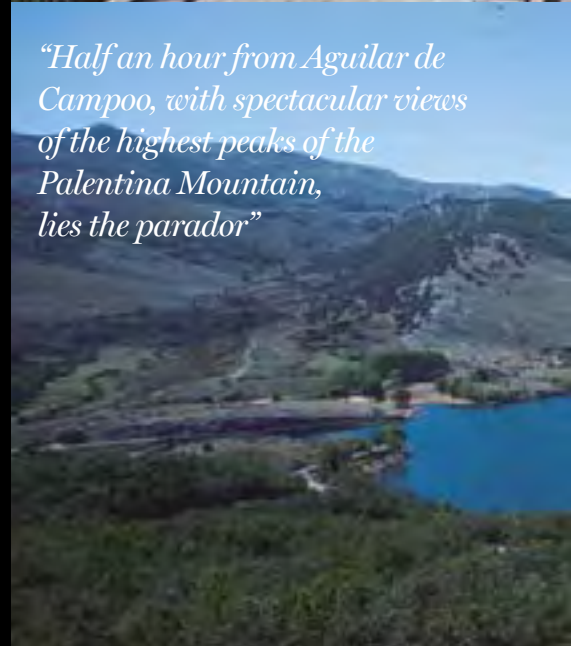
To continue with the visit of the 124 works restored for Mons Dei, it will be necessary to descend to the urban centre, escorted by monumental sculptures by contemporary authors. The *Ages of Man*, in this edition, goes further, as explained by its Secretary General, Gonzalo Jiménez: "We have turned the environment into a cultural fact. Into a dialogue between the creation of the 16th century and that of the 21st".

The Collegiate Church of San Miguel, of Visigothic origin, with Romanesque and Gothic vestiges at its head, buttresses and naves with ribbed vaults, is located in the Main Square. Behind its stony walls one can find carvings of Marian iconography, which allude to the prophecy on Mount Carmel; as well as pictorial and sculptural references to the Good Shepherd, the transfiguration on Mount Tabor or the crucifixion on Mount Calvary.

There are also works of art linked to eyewitnesses, the apostles; to the saints and to the arrival of the Holy Spirit at Pentecost. Among the authors represented in the exhibition are Gregorio Fernández, El Greco, Alonso Cano, Francisco de Goya, Pedro and Alonso Berruguete, Alejo de Vahía, Gil de Siloé and Manuel Pereira.

In the contemporary section, the main works are those of Daniel Quintero, Alfonso Galván, Luciano Díaz Castilla, and names rooted in the *Montaña Palentina*, such as Antonio Guzmán Capel, "Ursi" or Victorio Macho.

"It is not often – or indeed, ever at all – that this set of works can be exhibited within the same space. Many are located in the upper parts of the altarpieces; others are part of the convent



“A media hora de Aguilar de Campoo, con espectaculares vistas a los picos más altos de la Montaña Palentina, se encuentra el parador”

“Half an hour from Aguilar de Campoo, with spectacular views of the highest peaks of the Palentina Mountain, lies the parador”

conventual o de colecciones privadas, y no pueden ser vistas”, comenta el Secretario General de las Edades del hombre, Gonzalo Jiménez.

LA CIMA DE LOS SUEÑOS

A media hora de Aguilar de Campoo y dos kilómetros de Cervera de Pisuerga, con espectaculares vistas a los picos más altos de la Montaña Palentina, se encuentra el parador. El sonido de las cercanas aguas del pantano ayuda a conciliar un sueño reparador. Por la mañana, desde las terrazas de las habitaciones, se puede tomar un exquisito desayuno, mientras se disfruta de una postal de belleza espectacular.

heritage or private collections, and cannot be seen,” says the Secretary General of the Ages of Man exhibition, Gonzalo Jiménez.

THE SUMMIT OF DREAMS

Half an hour from Aguilar de Campoo and two kilometres from Cervera de Pisuerga, with spectacular views of the highest peaks of the Palentina Mountain, lies the Parador. The sound of the nearby swamp helps one in one’s restful sleep. In the morning, from the terraces of the rooms, you can have an exquisite breakfast, while enjoying a view of spectacular beauty.





ROMANESQUE ROUTE

'Ecclesia Dei' is the epilogue to this edition of The Ages of Man. An invitation to travel through the environment as well, to join God and men on the mountain through the Romanesque churches, trapped in the mountains of Palencia. The proposal includes itineraries that cover the province of Spain with the largest representation of Romanesque architecture in the country.

DESTINATION 1 STONE AND WATER: The Romanesque on the banks of the Pisuerga

2 STONE AND SKY: The Santullan Romanesque

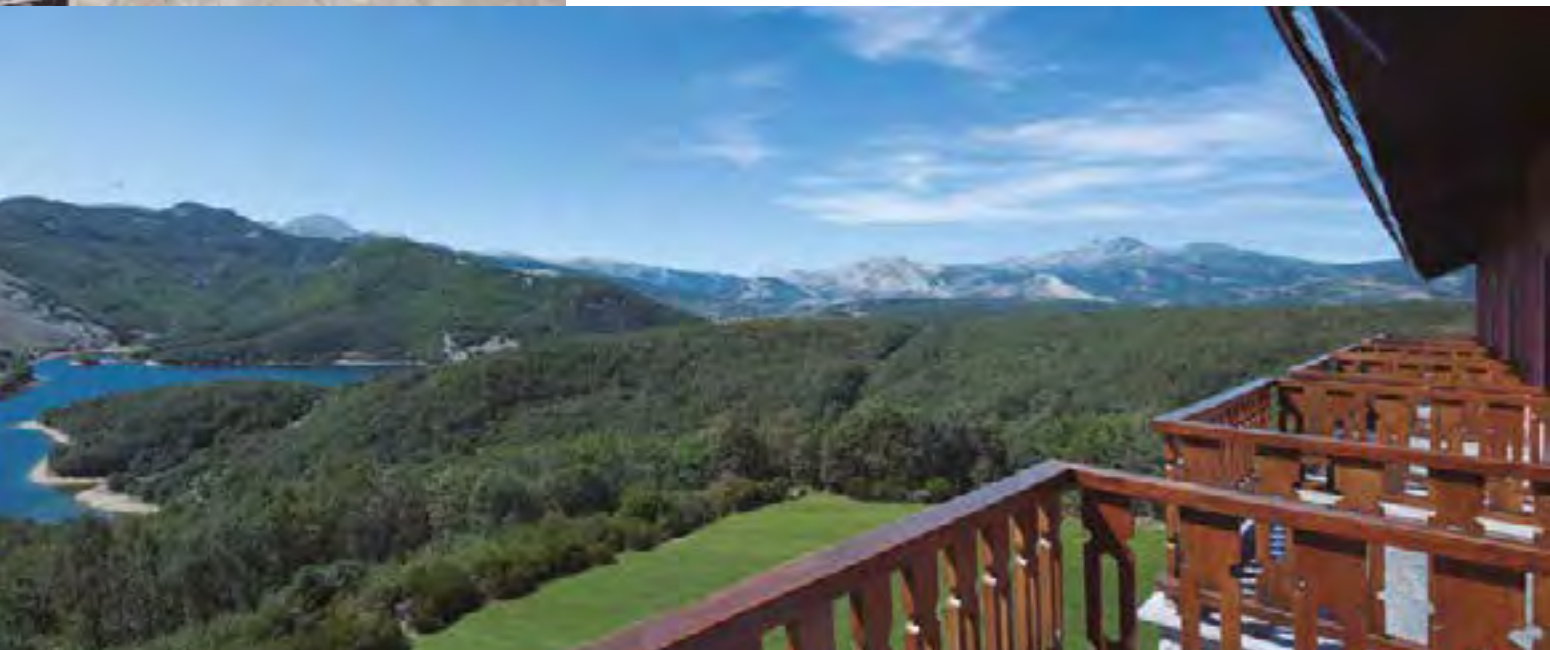
3 STONE AND LANDSCAPE: The Romanesque of the Riba de Camesa

4 STONE AND THE ST. JAMES WAY: The Romanesque of the north of the Aguilar Dam

5 STONE AND FOUNTAIN: The Romanesque and the history of Cervera de Pisuerga and its surroundings

6 STONE BETWEEN THE SKY AND THE MOUNTAIN: The Romanesque of La Ojeda

7 STONE AND MEMORIES The Romanesque of the Aguilar Dam. 📍



RUTA ROMÁNICA

'Ecclesia Dei' es el epílogo de esta edición de Las Edades del Hombre. Una invitación a recorrer también el entorno, a aunar en la montaña a Dios y a los hombres a través de las iglesias románicas, atrapadas en la montaña palentina. La propuesta incluye itinerarios que recorren la provincia de España con mayor representación de arquitectura románica del país.

DESTINO 1 PIEDRA Y AGUA: El románico de la ribera del Pisuerga

DESTINO 2 PIEDRA Y CIELO: El románico de Santullán

DESTINO 3 PIEDRA Y PAISAJE: El románico de la Riba de Camesa

DESTINO 4 PIEDRA Y CAMINO: El románico del norte del Embalse de Aguilar

DESTINO 5 PIEDRA Y MANANTIAL: El románico y la historia de Cervera de Pisuerga y alrededores

DESTINO 6 PIEDRA ENTRE EL CIELO Y LA MONTAÑA: El románico de la Ojeda

DESTINO 7 PIEDRA Y RECUERDO: El románico del embalse de Aguilar. 📍

CANGAS DEL NARCEA

de vinos y
viñas en
ASTURIAS

PARADOR DE CORIAS



Fusión de Naturaleza y devoción

**LA HISTORIA DE TRES CENTENARIOS SE DA CITA EN EL ALMA DE PICOS DE EUROPA,
DONDE LA SANTINA CELEBRA SU AÑO JUBILAR**

FUSION OF NATURE AND DEVOTION

THE HISTORY OF THREE CENTENARIES COMES TOGETHER IN THE SOUL OF THE PICOS DE EUROPA MOUNTAINS, WHERE THE SANTINA – THE VIRGIN – CELEBRATES HER JUBILEE YEAR.

Texto/Written by: Olaya Bodelón

UNA HISTORIA COMO DE CUENTO. LA BRUMA Y UN PASO ESTRECHO ESCULPIDO POR LAS ROCAS, GUARDAN CON MIMO LA DEVOCIÓN QUE EMANA DE UNA LEYENDA MEDIEVAL. EL SUSURRO DE LOS RÍOS ENTRE MONTAÑAS SIRVE DE MELODÍA AL ENTORNO DEL SANTUARIO, LA CUEVA Y LA PEQUEÑA GRAN TALLA, ICONO DE UN IMPORTANTE CENTRO DE PEREGRINACIÓN MARIANA.

A STORY LIKE A TALE. THE MIST AND A NARROW PASSAGE SCULPTED BY THE ROCKS, DEVOTEDLY GUARD THE DEVOTION THAT EMANATES FROM A MEDIEVAL LEGEND. THE WHISPERING OF THE RIVERS BETWEEN MOUNTAINS SERVES AS A MELODY FOR THE SURROUNDINGS OF THE SANCTUARY, THE CAVE AND THE SMALL LARGE CARVING, AN ICON OF AN IMPORTANT CENTRE OF MARIAN PILGRIMAGE.

Un manto natural de piedra caliza rosa, lagos y Picos de Europa protege a la Santina, la Virgen de Covadonga. Cuenta la leyenda que, al inicio de la Reconquista, la Patrona asturiana provocó un desprendimiento de rocas que diezmó por completo al ejército árabe. De tal asombrosa azaña se cumplen ahora 1.300 años. Hablar de Covadonga, es hablar de Historia, así, en mayúsculas. Desde el año 722 hasta la actualidad, la Santina ha sido protagonista de innumerables sucesos que le han hecho presente en toda España y, sobre todo, en el corazón de los asturianos.

Uno de los más relevantes fue la Coronación Canónica de la imagen, y el Niño Jesús que porta en brazos. Tuvo lugar el 8 de septiembre de 1918, en un acto presidido, en el propio Santuario, por el Cardenal Guisasola, al que asistieron los Reyes de España, Alfonso XIII y su mujer, Victoria Eugenia, además del gobierno español y de la región. La conmemoración del centenario la Coronación se celebra en este 2018, de ahí que los peregrinos puede ganar la indulgencia plena del Jubileo. La efeméride incluye también jornadas teológicas y conciertos de música sacra, entre otros actos.

Pero Covadonga va más allá de la estricta religiosidad. El entorno, en un privilegiado enclave, regala espectaculares estampas de agua y montaña. Un continuo diálogo entre la naturaleza, devoción e historia que se mezclan en lugar emblemático y mágico de casi 70.000 hectáreas. El Parque Nacional de los Picos de Europa ejerce de manto protector de la propia Virgen. Fue también en 1918, cuando se declaró



“Cuenta la leyenda que, al inicio de la Reconquista, la Patrona asturiana provocó un desprendimiento de rocas que diezmó por completo al ejército árabe. De tal asombrosa azaña se cumplen ahora 1.300 años”

“Legend has it that the reconquest of the territories invaded by the Muslims the Patron of Asturias caused a landslide that completely decimated the Moorish army. It is now the 1,300th anniversary of this amazing feat”

A natural cloak of pink limestone, lakes and the Picos de Europa mountains protect the *Santina*, the Virgin of *Covadonga*. Legend has it that, at the beginning of the *Reconquista* – the reconquest of the territories invaded by the Muslims – the Patron of Asturias caused a landslide that completely decimated the Moorish army. It is now the 1,300th anniversary of this amazing feat.

To talk about Covadonga is to talk about history in capital letters. From the year 722 to the present, the *Santina* has been the protagonist of innumerable events thanks to which she has had a strong presence throughout Spain, especially in the hearts of Asturians.

One of the most relevant of such events was the Canonical Coronation of the image, and the Child Jesus that she carries in her arms. This took place on September 8, 1918, in an act presided over by Cardinal Guisasola in the Sanctuary itself, and which was attended by the King and Queen of Spain, King Alphonse XIII and his wife, Victoria Eugenia, as well as the Spanish and regional governments. The commemoration of the Centennial Coronation is celebrated in 2018; which is why pilgrims can earn the full indulgence of the Jubilee Year. The event also includes theological seminars and concerts of sacred music, among other acts.

But Covadonga goes far beyond strict religiosity. The environment, located in a privileged enclave, offers spectacular water and mountain views. A continuous dialogue between nature, devotion and history that mix in an emblematic and magical place of almost 70,000 hectares. The Picos de Europa National Park acts as a protective cloak for the Virgin herself. It was also in 1918, when it was declared a National Park and Pope St. John XXIII called it “smile of nature”. In fact, the Virgin of Covadonga gave her name to the first protected area in the country: “Montaña de Covadonga National Park”, now the Picos de Europa National Park. What lies behind this denomination is the largest limestone formation in Atlantic Europe, with important karstic

Parque Nacional y el Papa San Juan XXIII lo calificó de “sonrisa de la naturaleza”. De hecho, la Virgen de Covadonga cedió su nombre al primer espacio protegido del país: «Parque Nacional de la Montaña de Covadonga», ahora Picos de Europa.

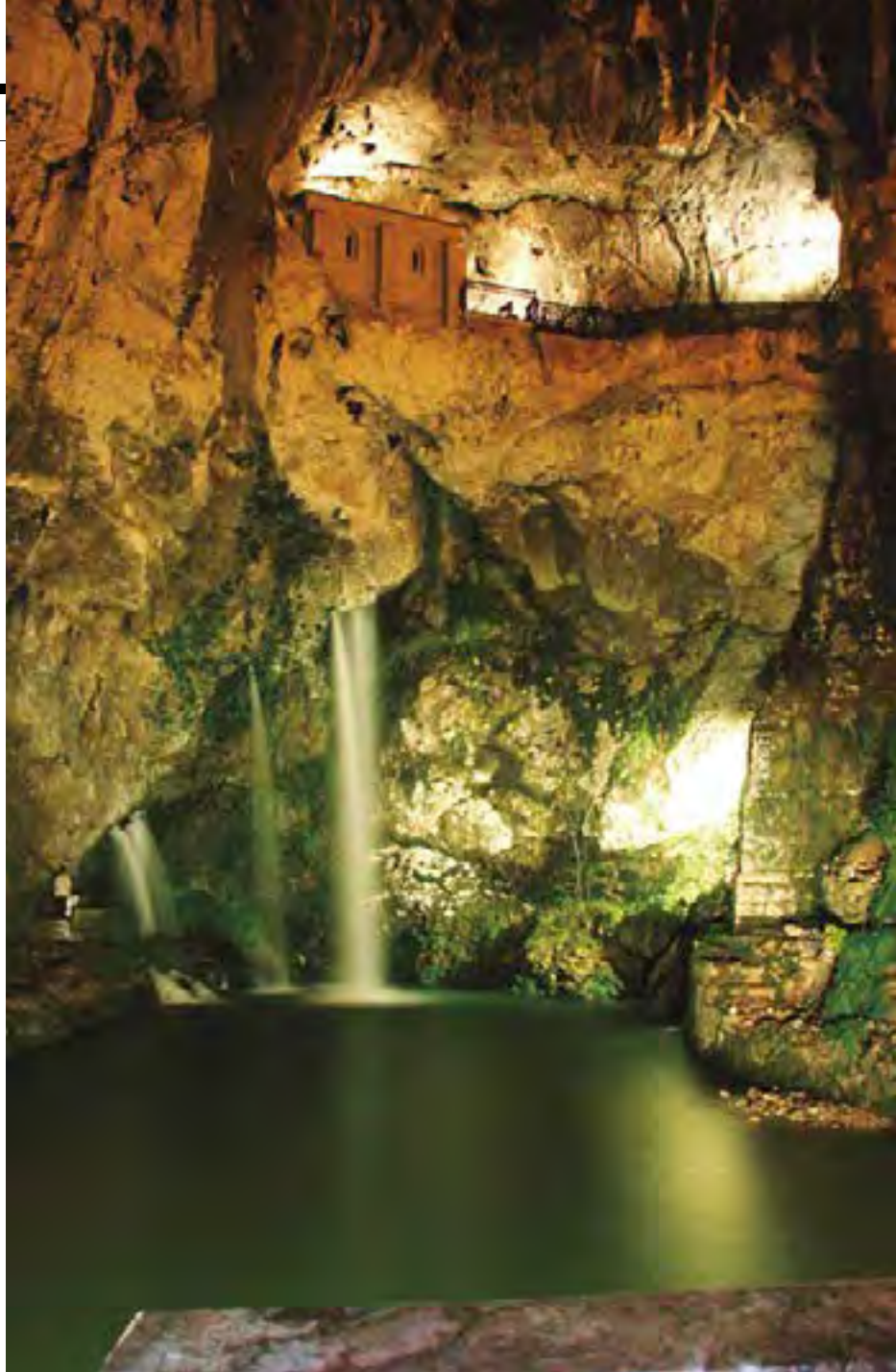
Bajo la denominación se recoge la mayor formación caliza de la Europa Atlántica, con importantes procesos cársticos, simas que llegan a más de 1.000 metros, erosión glacial y presencia de lagos.

Entre los riscos y la escarpada orografía, habitan el rebeco y el oso pardo. Y en los bosques, corzos y lobos. Todo adornado por una flora endémica y puntos estratégicos, como los Lagos de Covadonga, el Naranjo de Bulnes (Picu Urriellu para los asturianos) o la Garganta del río Cares. Espacios donde habitan más de 100 especies de aves, como el pito negro y el urogallo o grandes rapaces como el buitre leonado y el águila real.

“Los Picos de Europa son la mayor formación caliza de la Europa Atlántica, con importantes procesos cársticos, simas que llegan a más de 1.000 metros, erosión glacial y presencia de lagos”

processes, chasms reaching more than 1,000 meters, glacial erosion and the presence of lakes.

The area between the cliffs and the steep orography provide the chamois and brown bears with their habitat. And the woods are inhabited by roe deer and wolves. All adorned with an endemic flora and strategic points, such as the Lakes of Covadonga, the *Naranjo de Bulnes* (*Picu Urriellu* for the locals) or the *Cares River Gorge*. These spaces contain more than 100 bird species, such as the black woodpecker and the wood grouse or large birds of prey such as the griffon vulture and the golden eagle.





DORMIR ENTRE PIEDRA Y MADERA NOBLE

El descanso del guerrero llega en el Parador de Cangas de Onís, un antiguo monasterio

La visita a la Santina y al Parque Nacional de Picos de Europa requieren de un buen descanso en el Parador de Cangas de Onís. Antiguamente Monasterio de San Pedro de Villanueva, se ha renovado para conseguir unas estancias cómodas que conservan la esencia del edificio, en piedra y madera. Un edificio precioso, con espectaculares estancias, decoradas de forma elegante, cálida y tradicional. Los salones y el jardín al lado del río Sella son el entorno ideal para celebraciones inolvidables. El emplazamiento es ideal para los amantes de la naturaleza, muy cerca del Parque Natural de los Picos de Europa y a 13 kilómetros de la Basílica de Santa María la Real de Covadonga. 📍

SLEEPING BETWEEN STONE AND HARDWOOD

The warrior's repose arrives at the Parador de Cangas de Onís, an old monastery

The visit to the Santina and the Picos de Europa National Park require a good rest in the Parador de Cangas de Onís. Formerly the Monastery of San Pedro de Villanueva, it has been renovated so as to accommodate comfortable rooms that preserve the essence of the building, in stone and wood. A beautiful building, with spectacular rooms, decorated in an elegant, warm and traditional way. The rooms and the garden next to the Sella River make an ideal environment for unforgettable celebrations. The location is perfect for nature lovers, very close to the Picos de Europa Natural Park and 13 kilometres from the Basilica of Santa María la Real de Covadonga. 📍



Ternera de Extremadura

INDICACION GEOGRÁFICA PROTEGIDA
CONSEJO REGULADOR

20 ANIVERSARIO
Tertera de Extremadura

ENAC
CERTIFICACION
M. I. 1004/2018

...de la Dehesa a la mesa



INICIATIVA DE POLÍTICA AGRARIA
RURAL

Consejería de Medio Ambiente y Rural,
Políticas Agrarias y Territorio

JUNTA DE EXTREMADURA



#eligeSoria

"Donde la herencia poética se vuelve paisaje"



Soria

www.turismosoria.es

La mística castellana

Castilian mysticism



PARADORES CELEBRA EL AÑO JUBILAR TERESIANO CON UN MENÚ ESPECIAL

Texto/Written by: Marián García



ÁVILA EMPRENDE LA RECTA FINAL DEL PRIMER JUBILEO TERESIANO, QUE COMENZÓ EL PASADO 15 DE OCTUBRE Y SE PROLONGARÁ HASTA EL MISMO DÍA DE ESTE AÑO 2018. LA CIUDAD AMURALLADA SE HA VOLCADO CON LA SANTA ANDARIEGA, MÍSTICA Y RECONOCIDA ESCRITORA. LA CIUDAD Y TODOS AQUELLOS PUNTOS DONDE DEJÓ SU IMPRONTA ESTÁN PRESENTES EN LA CELEBRACIÓN Y RECUERDO DE LA SANTA.

ÁVILA IS BEGINNING THE FINAL STRETCH OF THE FIRST SAINT THERESA JUBILEE, WHICH BEGAN LAST YEAR ON OCTOBER 15 AND WILL CONTINUE UNTIL THE SAME DAY OF THIS YEAR 2018. THE WALLED CITY HAS THROWN ITSELF INTO THE HOLY WANDERER, MYSTICAL AND RENOWNED WRITER. THE CITY AND ALL THOSE POINTS WHERE SHE LEFT HER MARK ARE PRESENT IN THE CELEBRATION AND REMEMBRANCE OF THE SAINT.

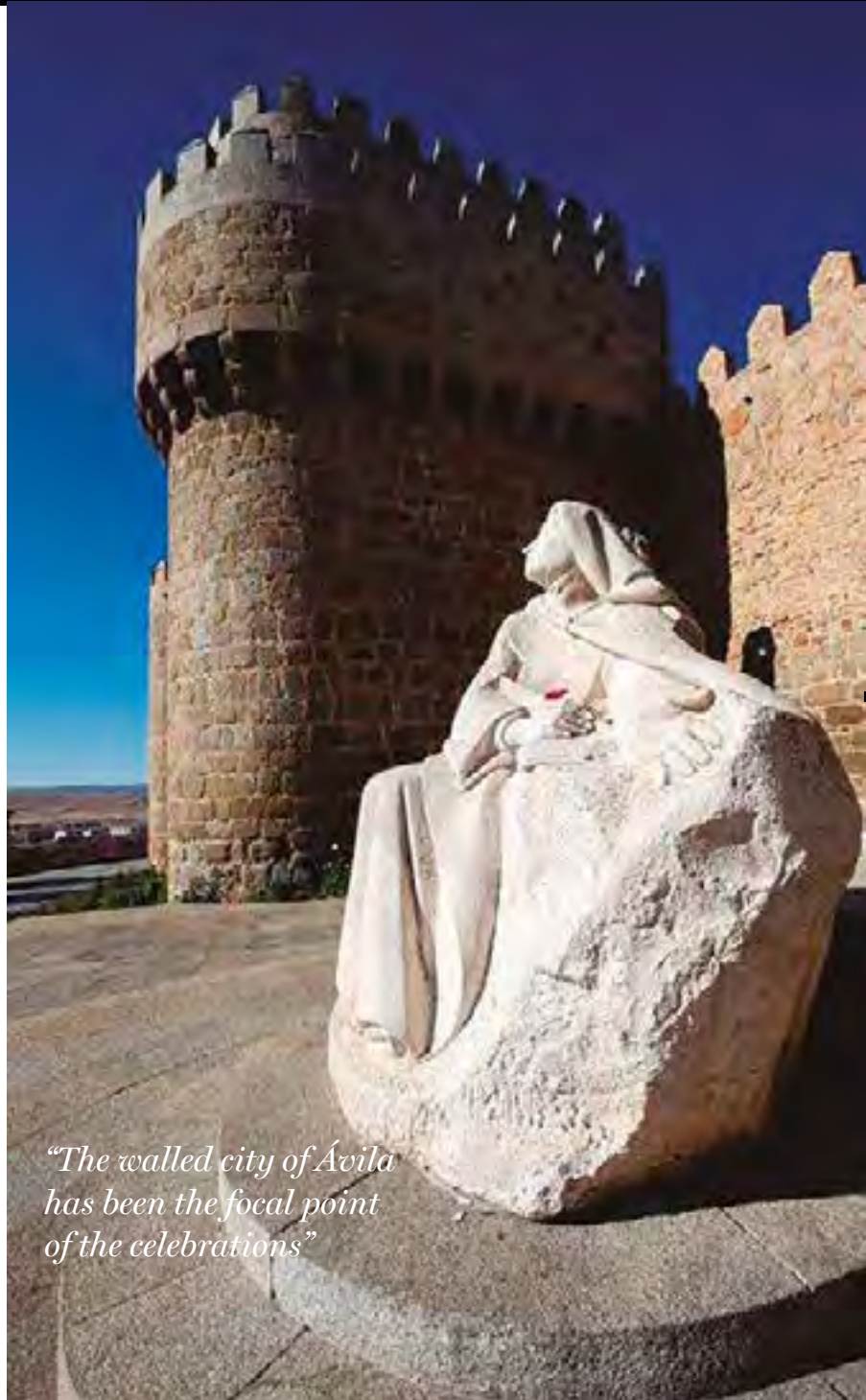


“La ciudad amurallada de Ávila ha sido el punto central de las celebraciones”

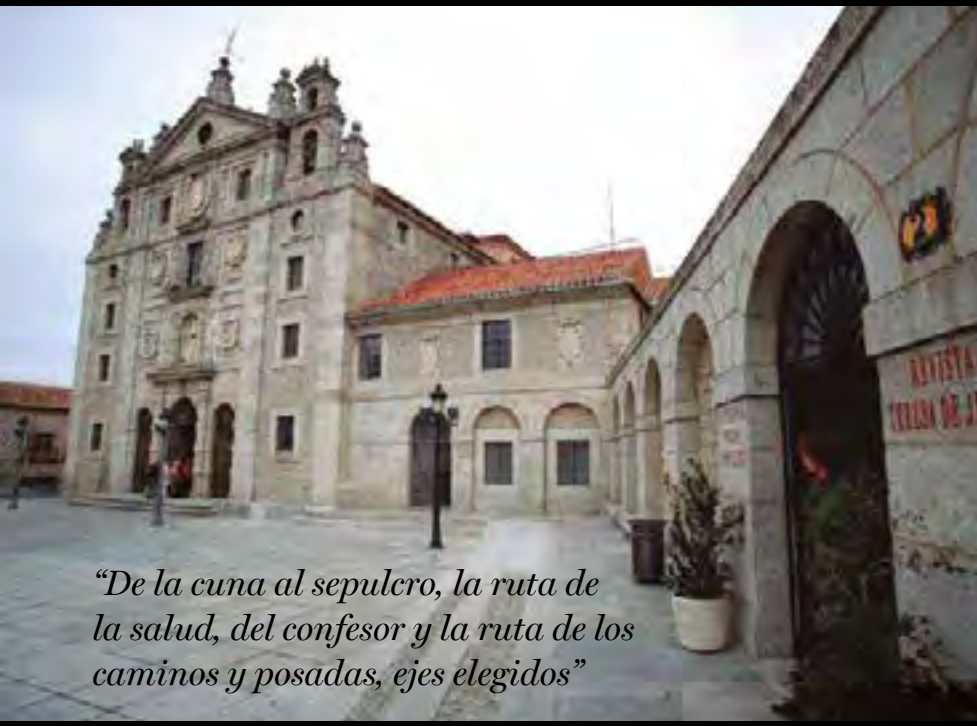
De la cuna al sepulcro (Ávila-Alba de Tormes), la ruta de la salud (Becedas-Ávila), la ruta del confesor (Arenas de San Pedro-Muñogalindo) y la ruta de los caminos y posadas (Sotillo de La Adrada-Ávila) son los trazados sobre los que se asienta la conmemoración del Jubileo Teresiano. Se trata de cuatro rutas que permiten lograr el Jubileo, además, de disfrutar de un destacado patrimonio cultural y un innegable valor paisajístico por los cuatro puntos cardinales de Ávila.

La santa dejó huellas dentro y fuera de las murallas de Ávila: Gotorrendura, Duruelo, Hortigosa del Río Almar, Becedas o Villanueva del Aceral son algunos de los puntos más cruciales e interesantes para seguir a la mística. Dentro de las murallas de Ávila, la lista es interminable: la casa natal de Santa Teresa, la iglesia de San Juan Bautista, el palacio de Núñez Vela, los cuatro postes, el puente sobre el río Adaja, Nuestra Señora de Gracia, monasterio de la Encarnación, Casa de doña Guiomar, iglesia de Santo Tomé, monasterio de San José, basílica de San Vicente, basílica de Santa Teresa o el Centro de Interpretación de la Mística marcan el recorrido para conocer la magnitud de la figura de Santa Teresa de Jesús.

Hasta el próximo 15 de octubre, los viajeros podrán ganar el jubileo peregrinando, al menos cien kilómetros, a pie o a caballo, o doscientos kilómetros en bicicleta hasta cualquiera de los templos jubilares de la ciudad de Ávila. Se podrá ganar, además, entrando en cualquier templo jubilar de la Diócesis de Ávila, siempre que se hagan previamente diez horas de oración.

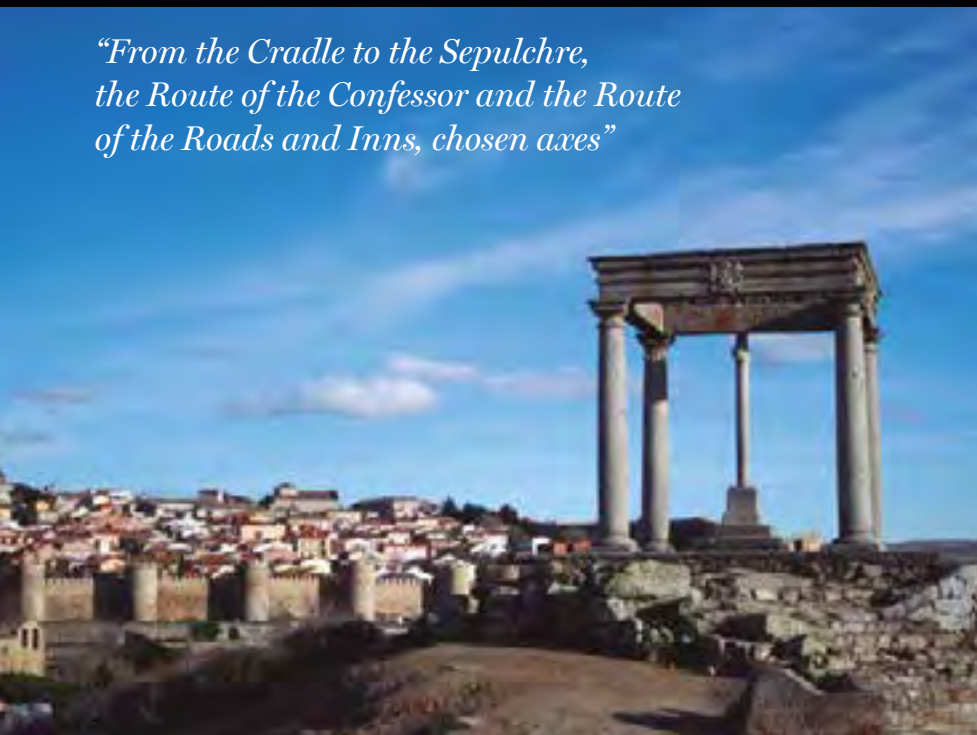


“The walled city of Ávila has been the focal point of the celebrations”



“De la cuna al sepulcro, la ruta de la salud, del confesor y la ruta de los caminos y posadas, ejes elegidos”

“From the Cradle to the Sepulchre, the Route of the Confessor and the Route of the Roads and Inns, chosen axes”



From the Cradle to the Sepulchre (Ávila-Alba de Tormes), the Health Route (Becedas-Ávila), the Route of the Confessor (Arenas de San Pedro-Muñogalindo) and the Route of the Roads and Inns (Sotillo de La Adrada- Ávila) are those on which the commemoration of the Saint Theresa Jubilee is based. These are four routes that make it possible to celebrate the Jubilee, as well as containing an outstanding cultural heritage and an undeniable landscape value along the four cardinal points of Ávila.

The Saint left traces inside and outside the walls of Ávila: Gotorrendura, Duruelo, Hortigosa del Río Almar, Becedas or Villanueva del Arenal are some of the most crucial and interesting points for following the mystic. Within the walls of Ávila, the list is endless: the home of Saint Theresa, the San Juan Bautista church, the palace of Núñez Vela, the four poles, the bridge over the Adaja River, Nuestra Señora de Gracia, the Monastery of the Incarnation, Doña Guiomar’s house, the Santo Tomás church, San José monastery, San Vicente basilica, Santa Teresa basilica and the Mysticism Interpretation Centre mark the route for learning about the magnitude of the figure of Saint Theresa of Jesus.

Until next October 15, travellers can win the jubilee pilgrimage, covering at least one hundred kilometres, on foot or on horseback, or two hundred kilometres by bicycle to any of the jubilee temples of the city of Ávila. You can also win the jubilee by entering any jubilee temple of the Diocese of Ávila, provided that ten hours of prayer have been previously completed.

EL ENCANTO AMURALLADO

Íntimo y acogedor, el parador mantiene un menú especial para conmemorar el Año Jubilar Teresiano

Como un cofre guarda un tesoro, las Murallas de Ávila guardan en su interior un hermoso patrimonio histórico compuesto por iglesias, conventos y palacios renacentistas. Una de esas joyas es sin duda el Palacio Piedras Albas, Parador de Ávila, que, adosado a las murallas mejor conservadas del mundo, se sitúa en el casco histórico de la ciudad, dentro del recinto amurallado y cerca de los lugares más bellos.

Su interior es intimista y acogedor, las habitaciones son amplias, perfectas para descansar, y el comedor con vistas al jardín y a la muralla a través de un patio acristalado hacen del Parador un lugar majestuoso, acorde con muchos de los edificios que encontrarás en la ciudad Patrimonio Cultural Mundial. Te encantará dar un paseo por el adarve de la muralla, y perderte por las calles de su casco histórico, sembrado de encanto en cada plaza, cada calle y cada esquina.

ENTRE PUCHEROS ANDA DIOS

El Parador de Ávila no ha permanecido ajeno al Año Jubilar Teresiano y ha hecho buena la frase de la santa "también entre los pucheros anda Dios...". El menú, elaborado para la ocasión, comienza con entretenimientos para compartir (patatas revolconas con torreznos, berenjenas en cazuela y lomos de sardina en escabeche); los entrantes son judías blancas de indias con bacalao estofadas con verduras del huerto del convento; el plato principal al centro de la mesa se compone de taco de avileña negra-ibérica para viajeros con patatas de Málaga al romero y los espárragos de San Juan de la Cruz. Natillas carmelitanas con bizcocho de maitines y nieve de hierbaluisa conforman el postre. Un menú, que es todo un homenaje a Santa Teresa de Jesús. ✪



PARADOR DE ÁVILA, THE WALLED CHARM

Intimate and welcoming, the Parador maintains a special menu to commemorate the Saint Theresa Jubilee Year

As a treasure chest, the Walls of Ávila harbour a beautiful historical heritage composed of churches, convents and Renaissance palaces. One of those gems is undoubtedly the Piedras Albas Palace, the Parador de Ávila, which, attached to the world's best-preserved walls, is located in the historic centre of the city, within the walled enclosure and near the most beautiful places.

Its interior is intimate and cosy, the rooms are spacious, perfect for resting, and the dining room overlooking the garden and the wall through a glass patio make the Parador a majestic place, in keeping with many of the buildings you'll find in the World Cultural Heritage city. You will love strolling through the ramparts of the wall, and getting lost in the streets of its historic centre, dotted with charm in every square, every street and every corner.

GOD IS ALSO TO BE FOUND AMONG COOKING POTS

The Parador de Ávila has not remained alien to the Saint Theresa Jubilee Year and has honoured what the Saint one said: "God is also to be found among the cooking pots...". The menu, prepared for the occasion, begins with appetizers to share (patatas revolconas with slices of bacon, aubergines in casserole and pickled sardine loins); the starters are white Indian beans with cod stewed with vegetables from the convent's garden; the main course at the centre of the table is made up of Avileña Negra-Ibérica veal for travellers, accompanied by Málaga potatoes with rosemary, and San Juan de la Cruz asparagus. Carmelite custard with matins cake and lemon verbena snow make up the dessert. A menu, which is a genuine tribute to Saint Theresa. ✪



La fiesta albercana por excelencia es la de la Virgen de la Asunción, celebrada el día 15 de agosto como fiesta patronal del pueblo (Día-gosto). A lo largo de tres días que siempre tienen su prolongación, se celebran ritos y ceremonias repetidos año tras año.



PARQUE ARQUEOLÓGICO DE CARRANQUE

Carranque, municipio toledano, con un enorme potencial cultural y con una indiscutible riqueza patrimonial, muy cercano a Madrid y Toledo.

Las ya consolidadas Jornadas Romanas, celebradas cada mayo, dotan de la imagen "romana" que identifica el patrimonio del que la localidad de Carranque hace gala.

Su Parque Arqueológico, descubierto en 1983, se ha convertido en uno de los Conjuntos Arqueológicos más importantes y mejor conservados del final del Imperio Romano; Carranque tiene el privilegio de contar con un singular yacimiento declarado por el Ministerio de Cultura como Bien de Interés Cultural y declarado Parque Arqueológico por la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

Carranque es historia, es origen... pero también es progreso y FUTURO.

Camino de Casarrubios s/n - Carranque
☎ 925 544 477 - 647 632 845
info@parquearqueologico.org
www.parquearqueologico.org

TAPAS, EL SABOR DE PARADORES *[The taste of Paradores]*

Los secretos de los fogones



Texto/Written by: Marián García

¿Cuál es el secreto de nuestros bares, la base de nuestra gastronomía? ¿Cuáles son los bocados preferidos por los españoles a la hora de acompañar una bebida, esas raciones para compartir que nuestros visitantes descubren extasiados? La tapa, ese templaté tan típicamente español, mencionada ya en la literatura picaresca, ha traspasado nuestras fronteras y se ha colado en la gastronomía y el léxico de otros idiomas. Es una seña de identidad de nuestro país, tanto de nuestra forma de comer como de nuestra manera de participar en la vida colectiva, algo que recoge la reciente petición de su inclusión en la lista del patrimonio inmaterial de la humanidad.

Tapas. El Sabor de Paradores es la segunda entrega de las recetas de la cadena hotelera y desvela cómo se elaboran en sus cocinas 96 tapas que se pueden degustar en sus hoteles y restaurantes a lo largo

y ancho de la geografía española, del txangurro a las "papas aliñás". Las tapas presentes en esta edición han sido elegidas entre las mejores y más populares de la tradición culinaria española, una fusión de distintas culturas gastronómicas que ahora se ve actualizada y modernizada para adaptarse a los gustos contemporáneos.

Este proyecto de selección y divulgación de nuestras recetas como forma de promover nuestra gastronomía se ha llevado a cabo con motivo de la celebración del 90 aniversario de la creación del primer Parador en 1928 y ha sido posible gracias al apoyo del chef Mario Sandoval, que ha trabajado codo a codo con los auténticos protagonistas del libro, los hombres y mujeres que forman los equipos de Cocina de Paradores, para proponer un viaje único gracias a la gastronomía y el turismo de calidad que ofrece Paradores. ✪



The secrets of the stoves

What is the secret of our bars, the basis of our cuisine? What are the favourite snacks for Spaniards when accompanying a drink, those portions to share that our visitors discover enraptured? The tapa, that typically Spanish snack, already mentioned in picaresque literature, has crossed our borders and has sneaked into the gastronomy and the lexicon of other languages. It is a hallmark of our country, both our way of eating and our way of participating in collective life, which is reflected in the recent request for its inclusion in the Intangible Cultural Heritage list.

'Tapas. El Sabor de Paradores' is the second instalment of the hotel chain's recipes and reveals how its kitchen staff prepares 96 tapas that can be tasted in its hotels and restaurants throughout Spain, ranging from the txangurro (European spider crab) to the "papas aliñás" (Seasoned potatoes). The tapas in this edition have been chosen among the best and most popular in the Spanish culinary tradition, a fusion of different culinary cultures that has now

been updated and modernized to fit contemporary tastes. This project of selection and dissemination of our recipes as a way to promote our cuisine has been implemented on the occasion of the 90th anniversary of the creation of the first Parador in 1928 and has been possible thanks to the support of chef Mario Sandoval, who has worked side by side with the authentic protagonists of the book, the men and women who form the teams of Paradores Kitchen, to propose a unique trip thanks to the gastronomy and quality tourism that Paradores offers. 🍷

LA RED DE PARADORES.

ARQUITECTURA E HISTORIA DEL TURISMO, 1911-1951
MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

[*The Paradores chain. Architecture and history of tourism, 1911-1951*]



Origen y porqué de la red hotelera pública

Texto/Written by: Marián García

¿Qué motivó el nacimiento de una cadena hotelera pública en España? ¿Quiénes fueron sus principales artífices? ¿Cuáles fueron sus primeros pasos? ¿Cuál fue la razón de ser de su éxito? La red de Paradores. Arquitectura e historia del turismo, 1911-1951 (Editorial Turner) da respuesta a estas y otras preguntas, tomando como punto de referencia la promoción inmobiliaria, aunque no exclusivamente, ya que se han estudiado conjuntamente los inmuebles y las personas que los hicieron posibles en cada época.

María José Rodríguez aborda la historia de la cadena hotelera pública, con el trasfondo de su propia experiencia en la Administración turística del Estado y tras un extenso proceso de documentación y análisis.

La Red integra dos tipos de inmuebles: históricos -adaptados a las necesidades hoteleras- y de nueva construcción. La forma de intervención patrimonial para la reutilización de monumentos -la seña de identidad de la cadena hotelera pública- se ha mantenido constante a lo largo del siglo XX, mientras que los edificios de nueva planta han sido permeables a las tendencias arquitectónicas de cada periodo. El concepto de los paradores encontró su fundamento en la creación de una escenografía de base histórica, regional... destinada al turista, cambiante en cada época según un "tema", pero siempre con el mismo espíritu de servicio incondicional al cliente.

Origin of and reason for the public hotel chain

La red de What motivated the birth of a public hotel chain in Spain? Who were its main architects? What were its first steps?

What was the reason for its success? The Paradores chain. Architecture and history of tourism, 1911-1951 (Editorial Turner) offers the answers to these and other questions, taking real estate development as a point of reference, although not exclusively, since the book jointly analyzes the real estate and the people who made it possible in every period.

María José Rodríguez discusses the history of the public hotel chain, with the background of her own experience in the State Tourism Administration and following an extensive documentation and analysis process.

The chain integrates two types of properties: historical - adapted to hotel needs - and newly constructed. The form of patrimonial intervention for the reuse of monuments -the hallmark of the public hotel chain- has remained constant throughout the 20th century, while the new buildings have been permeable to the architectural trends of each period. The concept of Paradores found its footing in the creation of a scenery of historical, regional basis... aimed at tourists, changing in each epoch according to a "subject", but always with the same spirit of unconditional service to the customer.



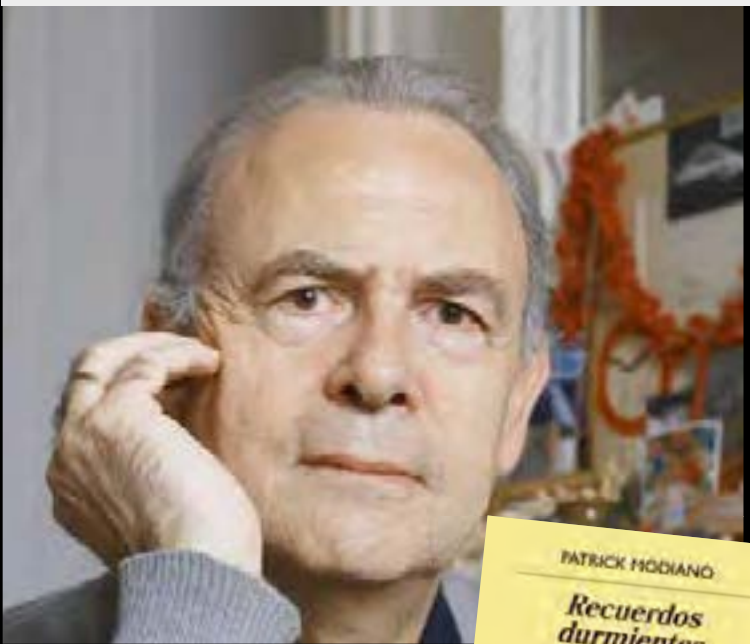
LA AUTORA: MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

María José Rodríguez Pérez es arquitecta y doctora por la Universidad Politécnica de Madrid, con especialización en la conservación y restauración del patrimonio arquitectónico. Autora de artículos, colaboraciones en catálogos de exposiciones y ponencias por invitación en congresos relacionados con el patrimonio, el turismo y la red de Paradores. Compagina la investigación con la actividad profesional como Arquitecta de la Hacienda Pública, con quince años de experiencia en el Sector Público (Administración General del Estado). Fue técnico superior del Instituto de Turismo de España y actualmente jefa de Área en el Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales. ✪

THE AUTHOR: MARÍA JOSÉ RODRÍGUEZ PÉREZ

María José Rodríguez Pérez is an architect and doctor of the Universidad Politécnica de Madrid, specializing in the conservation and restoration of architectural heritage. She has written articles and collaborations in catalogues of exhibitions, and acted as a guest lecturer at congresses related to heritage, tourism and the Paradores chain. She combines research with professional activity as an Architect of the Public Treasury and has fifteen years' experience in the Public Sector (General State Administration). She was a senior technician at the Spanish Tourism Institute and currently heads the Area in the Ministry of the Presidency and for the Territorial Administrations. ✪

RECOMENDACIONES DE PARADORES
PARADORES RECOMMENDATIONS



Recuerdos Durmientes

Patrick Modiano

En un París entre la realidad, la memoria y el ensueño un joven se cruza con seis enigmáticas mujeres. Cincuenta años más tarde, el hombre en el que se ha convertido, evoca un huido pasado y un misterio que marcó el resto de su vida. Recuerdos Durmientes es el triunfal regreso de Patrick Modiano tras ser galardonado en 2014 con el Premio Nobel de Literatura. 🌟

Sleep of Memory

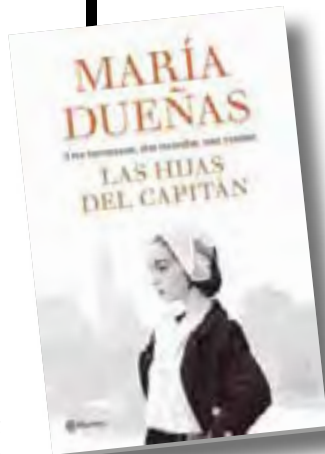
Patrick Modiano

In a Paris nestled between dream, reality, and memory, a young man's path crosses with six enigmatic women. Fifty years later, the man he's become remembers a fleeting past and a mystery that marked the rest of his life. Sleep of Memory is Patrick Modiano's triumphant return after being awarded the Literature Nobel Prize in 2014. 🌟

Las Hijas del Capitán

María Dueñas

En la Nueva York de los años 30 arranca la andadura de tres hermanas: Victoria, Mona y Luz quienes, tras la muerte su padre, se ven obligadas a asumir el negocio familiar y abrirse paso entre rascacielos, compatriotas, pasiones y adversarios, con la ilusión de convertir el local en un exitoso nightclub. En su última novela, María Dueñas rinde homenaje a la colonia española que residía en la ciudad de las luces y a las mujeres capaces de hallar su lugar a pesar de las adversidades. 🌟



The Captain's Daughters

María Dueñas

In the New York of the 30s, after their father's death, three sisters: Victoria, Mona, and Luz, take on their family business, opening their way through skyscrapers, compatriots, passions, and adversaries, with the desire to turn the place into a successful nightclub. In her latest novel, María Dueñas pays homage to the Spanish colony that lived in the city of lights and the women who made their place despite adversity. 🌟

RECOMENDACIONES DE PARADORES

PARADORES RECOMMENDATIONS



El Libro del Mar

Morten Strøksnes

Obsesionados con la captura del mítico tiburón boreal, Morten Strøksnes y el artista Hugo Aasjord se embarcan en una lancha neumática, armados con dos cañas de pescar y la carne putrefacta de una vaca escocesa para intentar capturarlo. A lo largo de un año, fascinados por la belleza del archipiélago, los dos amigos meditan sobre el océano en todas sus facetas: desde la mitología hasta la ecología. En esta surrealista aventura de humor sutil, el autor invita a la reflexión sobre un mundo desconocido, que nos ha fascinado desde tiempos inmemoriales. ✪

Shark Drunk

Morten Strøksnes

Obsessed with the capture of the mythical Greenland shark, Morten Strøksnes and the artist Hugo Aasjord embark on a rubber boat armed with two fishing rods and the putrid carcass of a Scottish cow to try and capture it. Over the course of a year, fascinated by the beauty of the archipelago, the two friends consider the ocean in all its facets: from myth to ecology. In this surreal adventure of subtle humor, the author invites us to reflect on an unknown world, which has fascinated us since time immemorial. ✪



La desaparición de Josef Mengele

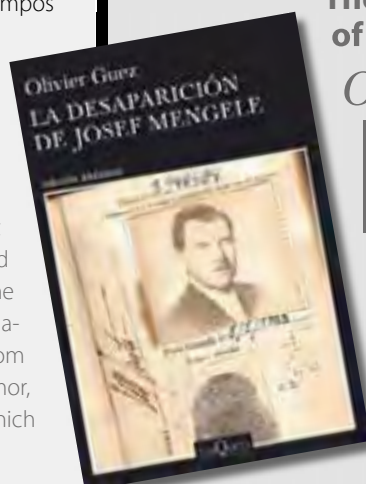
Olivier Guez

En 1949, Josef Mengele, el llamado Ángel de la Muerte, llegó clandestinamente a Argentina. Hasta el día de su muerte en 1979, Mengele vivió discretamente, protegido por Perón y Stroessner, sostenido económica y moralmente por su familia desde Alemania. El preciso y frío relato que ofrece Olivier Guez en esta novela ganadora del Premio Renaudot 2017, explica por qué el médico de Auschwitz nunca llegó a pagar por sus crímenes. ✪

The Disappearance of Josef Mengele

Olivier Guez

In 1949, Josef Mengele, the so-called Angel of Death arrived secretly to Argentina. To the day of his death in 1979, Mengele lived discretely, protected by Perón and Stroessner, economically and morally supported by his family in Germany. The intense and accurate story that Olivier Guez offers this novel, winner of the Renaudot Prize 2017, reveals why the Auschwitz doctor never paid for his crimes. ✪





buezo



Enoturismo
EXPERIENCIAS BUEZO
Visitas Guiadas, Cursos de Cata y Maridaje

Teléfono de reservas:
947616899 / 607373471
Visitas guiadas a bodega
(visita+cata de un vino con aperitivo 10€/persona)
y menú degustación de temporada en el restaurante.



El vino que se escribe con **b**

BUEZO VENDIMIAS SELECCIONADAS Y VINOS DE GUARDA
PARAJE VALDEAZADÓN - 09228 MAHAMUD - BURGOS - SPAIN
Teléfono: + 34 947 616 899 - info@buezo.com - www.buezo.com



MANJAR DE REYES



capitalespanoladelagastronomia.es

volverás!



@LeonManjarReyes



@LeonManjarReyes



#leonmanjarreyes

For a sea without plastic

THIS SUMMER, THE VALENCIAN OCEANOGRAPHIC FOUNDATION HAS STARTED THE CAMPAIGN "FOR A SEA WITHOUT PLASTIC" WITH THE OBJECTIVE OF RAISING AWARENESS OF THE DANGER THAT THESE RESIDUES POSE FOR OUR SEAS AND OCEANS, AS WELL AS A CAMPAIGN TO MAKE JELLYFISH BETTER KNOWN.

Por un mar sin plásticos

ESTE VERANO LA FUNDACIÓN OCEANOGRÀFIC DE VALENCIA LANZA LA CAMPAÑA "POR UN MAR SIN PLÁSTICOS" CON EL OBJETIVO DE CONCIENCIAR A LA POBLACIÓN DEL PELIGRO QUE SUPONEN ESTOS RESIDUOS EN NUESTROS MARES Y OCÉANOS, ASÍ COMO UNA CAMPAÑA PARA DAR A CONOCER LAS MEDUSAS.

“Paradores de Turismo y la Fundación Oceanogràfic trabajan para tratar de reducir el impacto de los plásticos en el mar”



Dentro de las acciones del Plan Director de Responsabilidad Social Corporativa 2018-2020, Paradores se suma en verano a estas campañas, ofreciendo información a los clientes en todos sus establecimientos de costa para sensibilizarlos ante la importancia de tener un mar sin plásticos y explicar aspectos similares a cómo actuar ante la picadura de una medusa.

La principal amenaza es que los animales marinos se coman los plásticos al confundirlos sobre todo con medusas, pues su parecido con una bolsa flotando en el mar es enorme. Además, hay animales que quedan atrapados en una isla de plásticos flotantes e incluso en ocasiones quedan enmallados por algún plástico con forma de anilla. Miles de delfines y ballenas mueren cada año cuando se enredan con grandes plásticos. No pueden nadar bien para buscar su comida, se hacen heridas

por el roce con el plástico o se asfixian si no les deja subir a la superficie a respirar. Otro gran problema que surge de los plásticos que llegan al mar es su degradación en microplásticos. Los animales se comen estas mini partículas casi sin darse cuenta y los seres humanos nos comeremos un día estos peces y si no cuidamos las playas, acumularemos también plástico en nuestro cuerpo!

Por ello, Paradores de Turismo y la Fundación Oceanogràfic trabajan para tratar de reducir el impacto de los plásticos en el mar, pues son el mayor enemigo de nuestros océanos. A través de campañas de concienciación, orientadas a la reducción del uso de plásticos de un solo uso y al reciclaje de todos los residuos que generamos. Con un pequeño gesto todos podemos contribuir a que nuestras costas estén más limpias y más sanas en el futuro y encontremos menos animales con problemas. ♻️

Among their actions in the Corporate Social Responsibility 2018-2020 Master Plan, Paradores joins this summer both campaigns, offering information in all their seaside establishments, to raise awareness of the importance of a sea without plastics and to inform on how to act in case a jellyfish sting.

The main threat is that marine animals eat the plastics, confusing them with prey - usually jellyfish, since their resemblance to a bag floating in the sea is considerable. Some animals are trapped on an island of floating plastic; others are netted in some ring-shaped plastic. Thousands of dolphins and whales die every year when they get tangled in big plastic, which hinders their ability to swim and hunt for food, are wounded by the friction or suffocate if it doesn't allow them to move to the surface to breathe.

Another critical problem is when plastics arrive in the sea degraded into microplastics. Fishes eat the mini particles without noticing and we humans eat these fishes. If we don't take care of our beaches, we will accumulate plastic in our bodies as well!

For these reasons, Paradores de Turismo and the Oceanographic Foundation work to try and reduce the impact of plastic in the sea, which is the most significant threat to our oceans. Through these awareness campaigns, oriented to reducing the use of one-use plastics and promote the recycling of every residue that we generate, we learn that, with only a small gesture, we can all contribute so that our coasts are cleaner and healthier in the future and we find fewer animals with problems. ♻️

“Paradores de Turismo and the Oceanographic Foundation work to try and reduce the impact of plastic in the sea”



por **UN** **Mar**
sin plásticos

#ourOcean

- ✓ RECOGE TU BASURA DE LA PLAYA CUANDO TE VAYAS
- ✓ UTILIZA SIEMPRE BOLSAS DEGRADABLES
- ✓ RECICLA

**TÚ SOLO PREOCÚPATE DE
TRAER EL TRAJE DE BAÑO**
Nosotros ponemos el resto





Este verano, al reservar tus vacaciones de verano en un Parador no solo te vas a llevar los mejores recuerdos y experiencias, también una toalla exclusiva como recuerdo de nuestro 90 Aniversario

Para reservas del 1 al 15 de junio y estancias del 1 de julio al 31 de agosto

¿Cuánto sabes de Paradores?

Paradores What do you Know?



**PREGUNTA
QUESTION**

Sobre una de las puertas de un Parador descansan estos escudos. ¿Sabrías decirnos cuál?

Water is the best companion of many Paradores' courtyards and gardens. Where can you find this remarkable fountain?



**PREGUNTA
QUESTION**

El paciente y buen observador disfrutaría de la belleza ornamental de este escudo que adorna la fachada de uno de nuestros Paradores.

This charming little garden has a fountain that becomes this Parador's activity centre from spring to late fall. Where is it?

NÚMERO ANTERIOR



**RESPUESTA |
ANSWER**

Parador de Pontevedra



**RESPUESTA |
ANSWER**

Parador de Almagro

GANADOR | WINNER

OLGA GARCÍA RODRÍGUEZ

PARTICIPA Y GANA UNA ESTANCIA EN TU PARADOR FAVORITO

¡Atrévete y participa! Si conoces las dos respuestas, remite la solución al correo electrónico: prensa@parador.es

No olvides aportar el nombre completo, DNI y un número de teléfono. Entre las respuestas acertadas, Paradores sorteará una estancia de dos noches para dos personas en habitación estándar y régimen de alojamiento y desayuno*.

Dare to participate! if you know both answers, forward the answer to the following email address: prensa@parador.es

Do not forget to provide your full name, identity card number and a telephone number. Among the correct answers, Paradores will raffle a two night stay for two people in a standard room, on bed and breakfast basis*.

* Reserva sujeta a disponibilidad de habitaciones. The booking is subject to room availability.



Sabor de siempre

DESDE ASTURIAS, POR EL MUNDO

www.renypicot.com - tel: +34 91 411 77 66



CAVIAR DE RIOFRÍO

el placer del lujo · el lujo del placer

www.caviarderiofrio.com (+34) 958 322 621

*Caviar
Ecológico
y Turismo
Gastronómico*



**COMO
LLEGAR**

GPS: 37.159366, -4.208443

**RIOFRÍO
(Granada)**

